

Edizione speciale digitale

Settembre-Ottobre 2018

N. 343

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



Corporate Meeting

UN ALTRO ANNO DI PROGETTI E DI SUCCESSI



La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco



www.isacco.it





La Chef Italiana veste Isacco



www.isacco.it

Lo Chef
Italiano
veste
Isacco



www.isacco.it



Vivere gli eventi federativi *per crescere e migliorarsi*

di **Carlo Bresciani**
Presidente Vicario FIC

Cari Associati,
sta arrivando la stagione fredda e non c'è miglior periodo per dare sfogo alla nostra creatività professionale. In questi mesi, infatti, ci sono tante opportunità dove dimostrare fantasia e sapienza culinaria. Come i **Campionati Mondiali della Cucina in Lussemburgo**, a novembre, con i componenti **NIC**. Saranno giorni davvero intensi, durante i quali potremo crescere professionalmente seguendo da vicino una competizione così prestigiosa. L'appuntamento infatti può farci studiare il modo di rielaborare al meglio i nostri piatti. Degno di nota è anche l'evento di **ExpoRiva**, con un tema tanto giovane quanto attuale, come lo Streetfood, che sta contribuendo a valorizzare al meglio la nostra cucina. Un altro appuntamento al quale la **Federazione Italiana Cuochi** non poteva certo mancare. Come non citare, poi, i **Campionati della Cucina Italiana a Rimini**, al **Salone Beer&Food Attraction**, dal 16 al 19 febbraio, manifestazione a cui FIC tiene moltissimo, considerata non solo

un momento di sana e brillante competizione, ma anche un appuntamento con la crescita e la formazione professionale per i nostri 18.300 associati. Quattro giorni di confronto e approfondimento di tematiche inerenti alla cucina italiana ed internazionale e che sempre più si presenta con un volto ed uno spirito rinnovati. Si tratta, infatti, della più grande competizione sul territorio italiano e di un'ottima opportunità, in particolare per i nostri giovani, di migliorarsi e di arricchirsi culturalmente, ampliando il proprio bagaglio professionale. Mettendoci tutti quanti in gioco, infatti, sia le giovani generazioni che noi più saggi e cuochi di lungo corso, possiamo formare e temprare il nostro carattere. Il confronto tra professionisti è sempre un momento importante, per chi gareggia, per chi allena ed anche per i giudici, chiamati a svolgere un lavoro impeccabile e preciso.

Ecco dunque solo alcuni degli appuntamenti che sono uno stimolo a partecipare da protagonisti com'è nello stile FIC. 

CARTE
D'OR

“Vorrei che tutti potessero apprezzare i miei dessert”

Dessert Carte D'Or:
la stessa qualità di
sempre, finalmente
senza glutine.

Nuova
Ricetta



Senza Glutine

Scopri tante ricette senza glutine su ufs.com



Unilever
Food
Solutions



FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
ENTE CON RICONOSCIMENTO GIURIDICO N.171 DEL 31.10.2001

UNICO RAPPRESENTANTE PER L'ITALIA NELLA WORLD CHEFS SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI



Presidente	ROCCO CRISTIANO POZZULO
Presidente Onorario	EUGENIO MEDAGLIANI
Vice presidente vicario	CARLO BRESCIANI
Vice presidente area Nord	GIOVANNI GUADAGNO
Vice presidente area Centro	ANTONIO MORELLI
Vice presidente area Sud	PIETRO ROBERTO MONTONE
Segretario generale	SALVATORE BRUNO
Tesoriere	CARMELO FABRICATORE
Vice Segretario	ROBERTO ROSATI
Segreteria	SABRINA TROMBINO, VALERIA PIZZUTILO

CONSIGLIO NAZIONALE - Nicola Andreetto, Ivanna Barbieri, Stefano Beltrame, Fabrizio Camer, Giuseppe Casale, Cascone Antonio, Alessandro Circiello, Colantuono Antonio, Francesco Corapi, Carlo Cranchi, Claudio Crivellaro, Michele D'Agostino, Andrea Di Felice, Ferigo Marinella, Giuseppe Finamore, Giuseppe Giuliano, Matteo Giurlanda, Giovanni Guadagno, Domenico Lilli, Roberto Lodovichi, Antonio Macri, Gianluca Massullo, Miracolo Marianonietta, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Carmine Onorato, Antonio Passaseo, Domenico Privitera, Roberto Rosati, Nino Russo, Elia Saba, Vittorio Sallustio, Graziella Sangemi, Luca Santini, Seby Sorbello, Vittorio Stellini, Bruno Stippe Andreello, Antonio Zazerini

GIUNTA ESECUTIVA - Rocco Cristiano Pozzulo, Carlo Bresciani, Giuseppe Casale, Claudio Crivellaro, Andrea Di Felice, Giovanni Guadagno, Antonio Macri, Gianluca Masullo, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Roberto Rosati, Seby Sorbello

DIPARTIMENTI F.I.C.

Giovanni Guadagno, Giuseppe Casale, Fabrizio Camer, Roberto Rosati, Giuliano Manzi, Angelo Pittui, Stefano Pepe, Riccardo Carnevali, Pietro Roberto Montone, Giuseppe Giuliano, Stefano Beltrame

COMPARTIMENTI F.I.C. - Gianluca Tomasi, Gaetano Ragunì, Alessandra Baruzzi, Simone Loi

INCARICHI - Alessandro Circiello

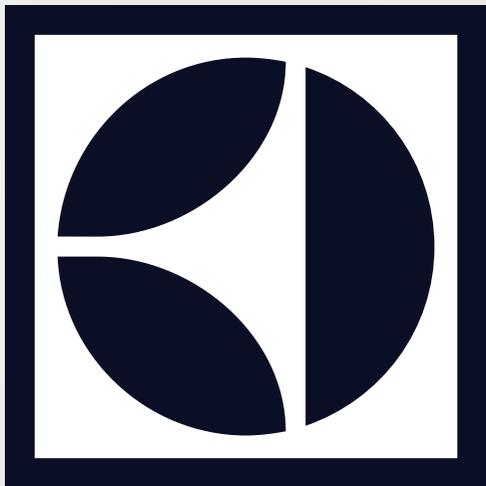
SENATORI A VITA (MEMBRI ONORARI) - Pasquale Antifora, Nono Caprio, Salvatore Cascino, Bruno Cicolini, Mario Cosentino, Benito Filippo Di Cristo, Giovanni Maulini, Antonio Morvillo, Francesco Mungo

COLLEGIO SINDACI REVISORI - Alvaro Bartoli, Mirka Pillon, Rosario Seidita

COLLEGIO ARBITRALE - Dafne Alastra, Pasquale De Prisco, Francesco Lopopolo, Romeo Tarcisio Palumbo, Francesco Patimo

F.I.C. PROMOTION srl (uninominale) - *Presidente:* Seby Sorbello - *Consiglieri:* Giuseppe Barbino, Salvatore Bruno, Rocco Cristiano Pozzulo, Fabio Tacchella

 [Per visualizzare l'organigramma completo clicca qui](#)



Un buon vino merita rispetto

...anche nella rata.

Nuove cantinette vini Vintec Line di Electrolux, progettate per conservare i migliori vini in condizioni ideali. Da oggi tue con formula a noleggio a partire da 31,70 € al mese.

Share more of our thinking at
www.professional.electrolux.it



ElectroluxProIT



ElectroluxProIT



ElectroluxProfessionalIT



Electrolux

Hanno scritto *in questo numero:*



PIETRO ROBERTO MONTONE
Direttore Responsabile



ANTONIO IACONA
Coordinatore editoriale



EUGENIO MEDAGLIANI
Presidente Onorario



CARLO BRESCIANI
Presidente Vicario FIC



GIOVANNI GUADAGNO
Vice presidente FIC
area Nord



ROBERTO ROSATI
Presidente Nazionale
DSE FIC



STEFANO PEPE
Responsabile
FIC Media Press



GIUSEPPE GIULIANO
Maestro di cucina
e pasticciere



MARCELLO ZACCARIA
Chef e docente



FABIO RICCIO
Giornalista



EMMA BALSIMELLI
Nutrionista



A. REVELLI E S. CUTINI
Gastrosofi



**GIOVANNA
FRANCESCHELLI**



PIETRO ROTOLO



*È disponibile l'inserto collezionabile
sulle tecniche di cucina*





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

ROYAL GREENLAND È UN PARTNER
ESCLUSIVO PER I PROFESSIONISTI
DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE
E DELLA GASTRONOMIA

Royal Greenland fornisce una grande varietà di prodotti ittici dei mari del Nord a diversi clienti in tutto il mondo: l'apprezzatissimo e trendy halibut della Groenlandia, gamberi boreali, merluzzo nordico e astice americano. Nascono in continuazione nuove tendenze e le linee Royal Greenland evolvono di conseguenza. I nostri innovativi chef creano continuamente nuovi prodotti destinati a soddisfare le esigenze dei consumatori.



Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**

Royal Greenland Italia Spa

Via G. Saragat 2 · 20834 Nova Milanese - MB

Tel.: +39 0362 499614 · Fax: +39 0362 499605

www.royalgreenland.it

infoitalia@royalgreenland.com

Sommario

EDITORIALE

di Carlo Bresciani

PAG. 5



FIC PROMOTION

Corporate Meeting

PAG. 14



FIC PROMOTION

Corporate Meeting

PAG. 15



EVENTI FIC

Il Team NIC

PAG. 18



CHEF IN PUNTA DI DITA

Grande successo

PAG. 20



COLLABORAZIONI ED EVENTI FIC

Artigiano in Fiera

PAG. 23



EVENTI MEET IN CUCINA

Meet in cucina Puglia

PAG. 27



CRITICA GASTRONOMICA

Cuochi mangiate dai colleghi!

PAG. 29



RUBRICA NUTRIZIONISTICA

Gestire lo stress con i cibi dell'autunno PAG. 31



GASTROSOFFIA

La Babele del cibo nella ristorazione

PAG. 34



A'MARCORD ARCAICI

I cinque magnifici utensili...

PAG. 36



DIPARTIMENTO LAVORO

Consigli degli chef per la salute della bocca PAG. 39



SAPORI DEL TERRITORIO
Sulla starda del Nobile di Montepulciano **PAG. 40**



LA PASTICCERIA
Il dessert: gusto, forma e consistenza **PAG. 42**



DIDÀSKO - SCUOLA E FORMAZIONE
Gli ingredienti della formazione **PAG. 47**



ALTA FORMAZIONE F.I.C.
Protocollo d'intesa tra AIF e F.I.C. **PAG. 49**



STELLE IN CUCINA
Una "Stella" etrusca illumina la Toscana **PAG. 52**



INVENZIONI&INVENTORI
Come utilizzare al meglio la plastica **PAG. 56**



DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE
Ama, mangia, ricostruisci Illica **PAG. 59**



CIBI&STORIE
Stoccafisso: storia di un pesce nordico **PAG. 60**



NEL NOME DELLA PASTA
Arriva l'inverno: paste gratinate e farcite **PAG. 65**



EXPO GAST E CULINARY WORLD CUP:
evento mondiale **PAG. 68**



PIZZA E DINTORNI
La pizza tagliata nel piatto? Giammai **PAG. 70**



ATTIVITÀ FIC
Associazioni Provinciali **PAG. 73**

Tomato⁺ l'unica serra a misura di chef



Scopri la formula più vantaggiosa


tomato⁺
La serra da interni intelligente

Nuove sfide FIC con il Corporate Meeting.

Ospite alla cena il ministro Salvini

di **Antonio Iacona**

A ROMA TRADIZIONALE INCONTRO CON LE AZIENDE PARTNER. TANTE LE SFIDE VINTE E QUELLE FUTURE. LA SERA, CENA AL CAMPIDOGLIO CON OSPITI PRESTIGIOSI, TRA CUI IL VICEPREMIER

Un rapporto di fiducia che si rinnova ad ogni edizione. Un percorso comune che, di anno in anno, rafforza il passo e vede aggiungersi nuovi compagni di viaggio. Un'ottima occasione, inoltre, di confronto su ciò che è stato fatto e su quanto ancora c'è da fare nell'immediato futuro. La **Federazione Italiana Cuochi** chiude con successo un altro importante appuntamento della propria vita associativa e federativa e apre un nuovo periodo di sfide a livello

nazionale e internazionale. Il nuovo punto di partenza è stato il **Corporate Meeting 2019**, che FIC, per il quarto anno consecutivo, ha organizzato a **Roma** con tutte le aziende partner che, chi ormai da diversi anni e chi invece da pochi mesi come nuovo arrivato, hanno scelto di intraprendere assieme un percorso di crescita e di sviluppo professionale. Quello dello scorso **24 settembre** all'Hotel Massimo D'Azeglio, nella Capitale, non è stato un incontro formale. Si è trattato,





piuttosto, dell'entusiasmante lettura, da entrambe le parti, di un bilancio culturale e professionale sempre più soddisfacente. Una sola, grande ed unica squadra, che si è posta e si pone obiettivi comuni. Ad aprire i lavori, coordinati dal giornalista responsabile della rivista "Il Cuoco" Antonio Iacona, è stato il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, che ha accolto i partecipanti all'incontro, direttori marketing e commerciali, addetti alla comunicazione e, in alcuni casi, i titolari stessi delle aziende, oltre che dirigenti nazionali FIC e rappresentanti istituzionali delle maggiori manifestazioni fieristiche nazionali.

"Siamo lieti che, di anno in anno, ci sia indispensabile trovare una sala conferenze sempre più grande – ha detto Pozzulo – e la



I componenti NIC che con i Cuochi Roma hanno curato la cena di gala e, nelle foto in alto, il Ministro Salvini che ha partecipato alla serata

IL VICEPREMIER E MINISTRO MATTEO SALVINI: "MANGIARE ITALIANO È UN ATTO POLITICO!"

"Vediamo di recuperare un po' di terreno perduto e di seguire come Istituzioni, come Paese, i Campionati Mondiali in Lussemburgo, perché è arte, è tradizione, è lavoro, è cultura, è identità, è salute. Mangiare italiano, comprare italiano, cucinare italiano è un atto politico". Così si è espresso il Ministro dell'Interno e Vice Premier **Matteo Salvini**, ospite della **Federazione Italiana Cuochi** alla cena di gala del Corporate Meeting al Campidoglio, durante la presentazione del team azzurro che avrà l'onore di rappresentare l'Italia e la sua grande cucina alla Coppa del Mondo in



Lussemburgo. Il Gourmet Dinner Show nella bellissima Terrazza Caffarelli ha portato in tavola le strepitose creazioni della Nazionale Italiana Cuochi, capitanata per l'occasione da **Walter Dalla Pozza**, gustate anche dal ministro Salvini, oltre che dai numerosi ospiti. "È un'ulteriore occasione per incontrarsi, ma anche un modo per comunicare un mondo forse lontano da quanti non abbiano competenze tecniche avanzate sulla cucina" ha dichiarato il Presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, al tavolo con il ministro, accompagnato dal presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**, che ha aggiunto: "Un contesto, quello dei concorsi internazionali, non trascurabile, se solo pensiamo a quale importante veicolo d'innovazione e diffusione dei prodotti siano queste vetrine in un mercato globale". Il Ministro Salvini è stato orgoglioso, inoltre, di posare per alcune foto coi vertici FIC con tanto di giacca da chef personalizzata. Tra gli altri ospiti della serata, il nuovo AD di Trenitalia, **Gianfranco Battisti**, il Generale dei Carabinieri Forestali **Roberto Riccardi**, il Presidente di FederAlimentare **Luigi Scordamaglia**, **Silvia Salemi**, **Giancarlo Magalli** e **Jimmy Ghione**. A fare gli onori di casa di questa serata all'insegna dell'alta cucina e del miglior Made in Italy è stato Andrea Azzarone. 🇮🇹



E proprio di eventi si è parlato al Corporate Meeting FIC, sia di quelli organizzati direttamente dalla Federazione sia di quelli a cui i cuochi sono chiamati per la loro professionalità. Dal Sigep di Rimini allo Street Food Contest, dai Campionati della Cucina Italiana nel contesto di Beer&Food Attraction a Rimini al Congresso Nazionale e Assemblea FIC che si svolgeranno a fine marzo a Catania con grandi novità anche per il tanto atteso appuntamento con *Cibo Nostrum* e con il *Cooking Fest*, dal *Collegium Cocorum* al *Vinitaly*, passando per il Congresso Mondiale *Worldchefs*, *RistorExpo* e *Host*, la Festa

crescita delle aziende partner non è solo numerica, ma qualitativa. Siete sempre più propositivi al nostro appuntamento annuale, che organizziamo proprio per comunicare quanto di buono è stato fatto e per accogliere nuove proposte da tutti voi”.

A seguire, i saluti di alcuni dirigenti nazionali FIC e componenti il CdA di FIC Promotion, **Pino Barbino**, **Fabio Tacchella**, **Salvatore Bruno** (intervenuo anche in qualità di Segretario Generale FIC), del presidente vicario FIC **Carlo Bresciani**, del presidente DSE **Roberto Rosati**. Presente anche il responsabile social della Federazione, **Riccardo Carnevali**, mentre la parola è passata subito al presidente di **FIC Promotion**, **Seby Sorbello**. FIC Promotion è infatti il volto commerciale della Federazione e il presidente Sorbello ha potuto presentare cifre in piena salute e in continua crescita. “Stiamo raccogliendo i frutti di una politica vincente, ovvero quella di farvi sentire da subito coinvolti nel nostro percorso di crescita e di formazione – ha detto Seby Sorbello –. Siete, infatti, anche voi protagonisti delle numerose e intense attività FIC in Italia e all'estero, non come semplici fornitori di eccellenti materie prime, ma sempre pronti a scendere in campo con i vostri cuochi e professionisti da veri protagonisti. Di questo vi saremo sempre grati e programmeremo i nostri eventi nel nome dell'alta qualità”.



Il Ministro Salvini ha indossato anche la giacca FIC. Nelle altre immagini i gradevoli momenti della cena di gala



Nazionale del Cuoco, Gustus, CamBIOvita, L'Artigiano in Fiera, Meet in Cucina, Food&Wine in Progress. Importante e delicato, poi, come sottolineato dal presidente Pozzulo, il comparto della formazione, sempre più curato dalla Federazione, sia con l'impegno costante dei propri professionisti sia con la creazione del FIC Lab, il laboratorio nato appositamente per valorizzare e sostenere le materie prime delle aziende partner, coordinato dal Maestro Fabio Tacchella. Il presidente DSE Roberto Rosati ha fatto, invece, il punto della situazione sul forte impegno del Dipartimento Solidarietà Emergenze su tutto il territorio nazionale. È stato ricordato anche il prestigioso impegno della Nazionale Italiana Cuochi e delle Lady Chef, che a breve (novembre) avranno il loro congresso nazionale ad Assisi.

Dopo avere ringraziato tutta la squadra FIC, con il responsabile marketing Vito Mastrosimini, Virginia Bellini di FIC Promotion e la segreteria guidata da Valeria Pizzutillo e Sabrina Trombino, i presidenti Pozzulo e Sorbello hanno poi ascoltato con molta attenzione le proposte e i suggerimenti dei partner presenti. C'era, nei locali dell'Hotel Massimo D'Azeglio, una delle migliori rappresentanze di prodotti eccellenti dell'agroalimentare, che sostengono i cuochi FIC nelle loro attività di ristorazione e nei loro eventi. Da ciascuno dei partner, molti apprezzamenti e suggerimenti per migliorare il percorso comune e collaborare in maniera sempre più stretta e incisiva nei vari territori regionali e provinciali.

Poi, la parola anche ai rappresentanti

delle manifestazioni fieristiche, che rappresentano per gran parte dell'anno il palcoscenico ideale per cooking show, incontri tematici, contest e dibattiti di approfondimento sulla cucina italiana ed internazionale. Al Corporate Meeting sono intervenuti con grande entusiasmo **Italian Exhibition Group** (che organizza Beer&Food Attraction con all'interno i Campionati FIC), **VeronaFiere** (per il Vinitaly), **Meet in Cucina** (con il giornalista **Massimo Di Cintio**), **Gustus Napoli**, **CamBIOvita** (presente con **Barbara Mirabella** di Expo Fiere e Grandi Eventi, intervenuta anche come assessore alla Cultura e Grandi eventi della Città di Catania) e **Fondazione Matera 2019**. Al termine dell'incontro, **Gioielli Dop** ha voluto omaggiare gli intervenuti con un presente che è stato un perfetto connubio tra la gioielleria e l'agroalimentare.

La sera, nella elegante e suggestiva **Terrazza Caffarelli**, a pochi passi dal Campidoglio, nel cuore del centro storico di Roma, la **Nazionale Italiana Cuochi**, con il responsabile eventi Walter Dalla Pozza e alcuni dei componenti NIC, e con il supporto dell'**Associazione Provinciale Cuochi Roma**, ha curato per gli ospiti FIC una cena che ha posto il sigillo di qualità su un appuntamento indimenticabile. Numerosi e prestigiosi gli ospiti intervenuti, ricevuti dai presidenti Pozzulo e Sorbello, con i dirigenti FIC e il presidente Cuochi Lazio e responsabile Pubbliche Relazioni della Federazione, **Alessandro Circiello**. Tra gli ospiti, il ministro dell'Interno e vicepresidente del Consiglio, **Matteo Salvini**, che si è intrattenuto a cena con la dirigenza FIC, elogiando i cuochi per il loro grande operato su tutto il territorio nazionale, il giornalista direttore di TG5 Gusto, **Gioacchino Bonsignore**, il conduttore di Striscia la Notizia, **Jimmy Ghione**, la cantante **Silvia Salemi**, il presentatore Rai **Giancarlo Magalli** e tanti altri graditi ospiti, volti noti e meno noti della televisione e dello spettacolo, della Capitale e, soprattutto, amici della Federazione Italiana Cuochi e grandi sostenitori della cucina italiana. 🇮🇹

Tutta la passione dei cuochi NIC tra gli ingredienti del menu al Campidoglio, forniti dalle aziende partner





IL TEAM NIC E I CUOCHI ROMA PER UNA CENA INDIMENTICABILE

“I ragazzi, come sempre, hanno svolto un ottimo lavoro, curando nei minimi dettagli la cena di gala, con il supporto fondamentale degli amici e colleghi dell’Associazione Provinciale Cuochi Roma, guidati dalla presidente Graziella Sangemi. Ringraziamo il nostro General Manager, Gaetano Raguni, per averci allenato e coordinato fino all’appuntamento, e sette dei nostri

componenti, che sono i ragazzi meravigliosi che questa sera hanno contribuito a rendere magica la cena”. Così il responsabile Eventi NIC, Walter Dalla Pozza. La bravura dei Cuochi FIC si leggeva sui volti soddisfatti degli ospiti ed anche sui responsabili delle aziende partner, che hanno visto ancora una volta i loro prodotti di altissima qualità valorizzati al meglio da questa squadra eccezionale.

“Il mio ringraziamento va a tutti loro, per il lavoro che hanno svolto” ha detto il General Manager, Raguni.

Questo, dunque, il menù realizzato per una cena indimenticabile:

◆ **Carpaccio** di rapa marinata, tofu affumicato, agretto di datterini e insalatina di barbabietola e mele verdi; ◆ **Bauletti friarielli** e caciocavallo silano, creme di melanzana e pane croccante al peperone crusco; ◆ **Cavatelli** allo stracotto di manzo su passatina di zucca speziata e cipollina borratane glassata al vino rosso e scaglie di pecorino; ◆ **Mezze maniche** Barilla con crema e non di funghi, salsa spumosa alla carbonara e speck d’anatra; ◆ **Battuta di manzo** al coltello, tuorlo di zucca e senape, cuori di lattuga e cipolla rossa in agrodolce; ◆ **Misticanza di mare**; ◆ **Giganti neri** al salmone su vellutata di pesce allo zafferano e julienne di seppia e zucchine; ◆ **Fregola** mantecata con gamberi, lime, stracciatella di bufala; ◆ **Cremoso** al cioccolato bianco con cuore ai lamponi, morbidello al cioccolato fondente e gelato allo yogurt e frutti rossi; ◆ **Mousse** alla ricotta e bavarese al pistacchio, cous cous dolce e salsa ai frutti di bosco; ◆ **Scrocchiarella** di riso venere con mousse di formaggio al limone, erba cipollina con salmone affumicato a caldo e veli di mela grammy smith; ◆ **Hallibut** in pastella di birra bio, schiacciatine di patate allo zenzero baccelli di edamame e petali di cipolla rossa all’agro di aceto di miele; ◆ **Spuma al Marsala** con gelatina al caffè su crumble agli arachidi salati; ◆ **Mini burger** Orogel, crema di ceci al rosmarino cavolo riccio kale all’olio evo; ◆ Mosaico di merluzzo al pane saporito con salsa delicata all’acciuga e carciofo soffiato. Insalatina; ◆ **Galletto** alla birra rossa su soffice di patate alle erbe aromatiche e cimette di rapa ripassate all’olio evo; ◆ **Medaglione di manzo** in lenta cottura con il suo fondo ristretto, quenelles di sedano rapa, terrinetta di patate e funghi e taccole saltate; ◆ **Burger** di farro e ceci, “maionese” alle mandorle e lime e insalatina di germogli; ◆ **Zuppetta di legumi**, gamberi boreali, con il suo ristretto e spugna croccante ai fagioli neri; ◆ **“Pomodoro”** con cuore di legumi e cereali, consomme’ alla curcuma e ortaggi; ◆ **Pomodorini** di tonno e menta glassata, picciolo verde di cialda croccante con terra alle olive nere e gocce di agretto di pomodoro; ◆ **Spuma di**

fior di latte con insalatina di pomodorini misti, germogli di basilico e cialdine di riso al pomodoro; ◆ **Bon bon di salmone** affumicato a caldo, con crema di caprino, agrumi ed erba cipollina in crosta di riso soffiato allo zafferano e panna acida. 





Scopri le Novità



A base di grasso vegetale, è una salsa che può essere utilizzata per cucinare o condire ricette sia ricche che leggere, ideale per piatti caldi e freddi e per una grande varietà di altre ricette.

- Versatile • Pronta all'uso • Al gusto di panna



A base di grasso vegetale, è ideale per decorare, farcire e ricoprire torte e dessert.

- Ottima spatolabilità
- Stabile e compatta

OFFICIAL PARTNER



A base di grasso vegetale (90%) e panna (10%), è adatta sia ad essere montata che per cucinare.

- Ottima resa • Alta tenuta
- Sapore caratteristico di panna

Chef in punta di dita 2018: *grande successo*

di **Carlo Bresciani**
Responsabile
Nazionale Concorsi

CONCLUSO IL CAMPIONATO INTERNAZIONALE FINGER FOOD E FINGER PIZZA, PASTICCERIA E CICHETTI DELLA TRADIZIONE

Grande successo per la 6^a edizione di “**Chef in punta di dita**”, gara internazionale di Finger Food promossa dal Consorzio Zafferano e FIC insieme a Sirman, ospite della Fiera di Padova per TecnoBar&Food. Novità di quest’anno, le categorie di Finger Pizza, Pasticceria e Cicchetti della tradizione, oltre alle Sushi performance, con una visione cosmopolita dell’evento ed un occhio attento alle nuove tendenze. Stesso obiettivo per la cena itinerante conclusiva “Padova in punta di dita” alla scoperta del “buono” e del “bello” patavino, durante la quale sono stati proposti finger food legati alle caratteristiche della città in luoghi di fascino, storia e cultura: il Chiostro degli Eremitani, il Palazzo della Ragione, Odeo Cornaro, la Loggia Amulea.

Per il Campionato, nel Finger Food si è distinto il **Team Costa del Cilento** che ha realizzato i suoi cinque finger puntando sui sapori della Campania, strategia che gli era valso il titolo an-

che nella precedente edizione; a seguire in classifica, il **Team Venezia** e il **Team Veneto**, confermando le grandi potenzialità dei prodotti tipici del nord-est. Per i senior si afferma invece Keoma Franceschi, già concorrente negli anni passati e grande premiato di quest’anno. Al coordinamento dei giovani cuochi c’era **Marco Valletta**, Chef di Casa Alice e vice dirigente presso l’Alberghiero di Castelfranco. Categoria dove si è conquistato il premio, messo in palio da Sirman azienda leader nella tecnologia per la ristorazione, Marco Giroto, membro anche del Team Venezia, seguito a ruota da una Lady chef Giorgia Ceccato. Questa un’altra importante novità del 2018, aumentano le

ladies ai fornelli, circa un terzo degli iscritti, con ottimi risultati. L’arduo compito di giudicare proporzioni ed equilibri olfattivi, tattili, degustativi e di presentazione, una giuria di esperti: **Gianluca Tomasi** Responsabile competizioni NIC, **Giorgio Nardelli** Rettore dell’Ordine dei Maestri di Cucina, **Lo-**





renzo Alessio componente NIC, **Andrea Voltolina** Istruttore Pasticcere e **Gaetano Ragunì** General Manager NIC.

Parallelamente si sono svolte le sfide delle singole categorie, per la Pasticceria, al tavolo dei giurati grandi nomi come **Luigi Biasetto** Campione del Mondo insieme al collega Roberto Lestani, anche Campione Olimpico e Presidente della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria. A completare il gruppo, **Danilo Freguja** grande cioccolatiere, **Annalisa Borella** chef 2 stelle Michelin e **Luigi Cappelletto** Chef Patisser di DIEFFE Accademia delle Professioni. I loro prescelti sono stati in ordine di classifica, Mirko Montico, Erion Collaku e Attilio Rebecani.

L'evento ha creato importanti sinergie grazie al Patrocinio della Federazione Italiana Cuochi, della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria, della Regione del Veneto e del Comune di Padova, oltre alla collaborazione di APPE Padova, Argav e Unarga per il giornalismo agroalimentare e di Dieffe per la formazione e con media partner le riviste Zafferano, Pizza e Pasta e Pasticceria Internazionale.

Ha vinto per la categoria Finger Pizza, piccoli bocconi che dovevano racchiudere tutto il gusto delle pizze più succulente, Luca Gaccione della Scuola Italiana Pizzaioli, seguito

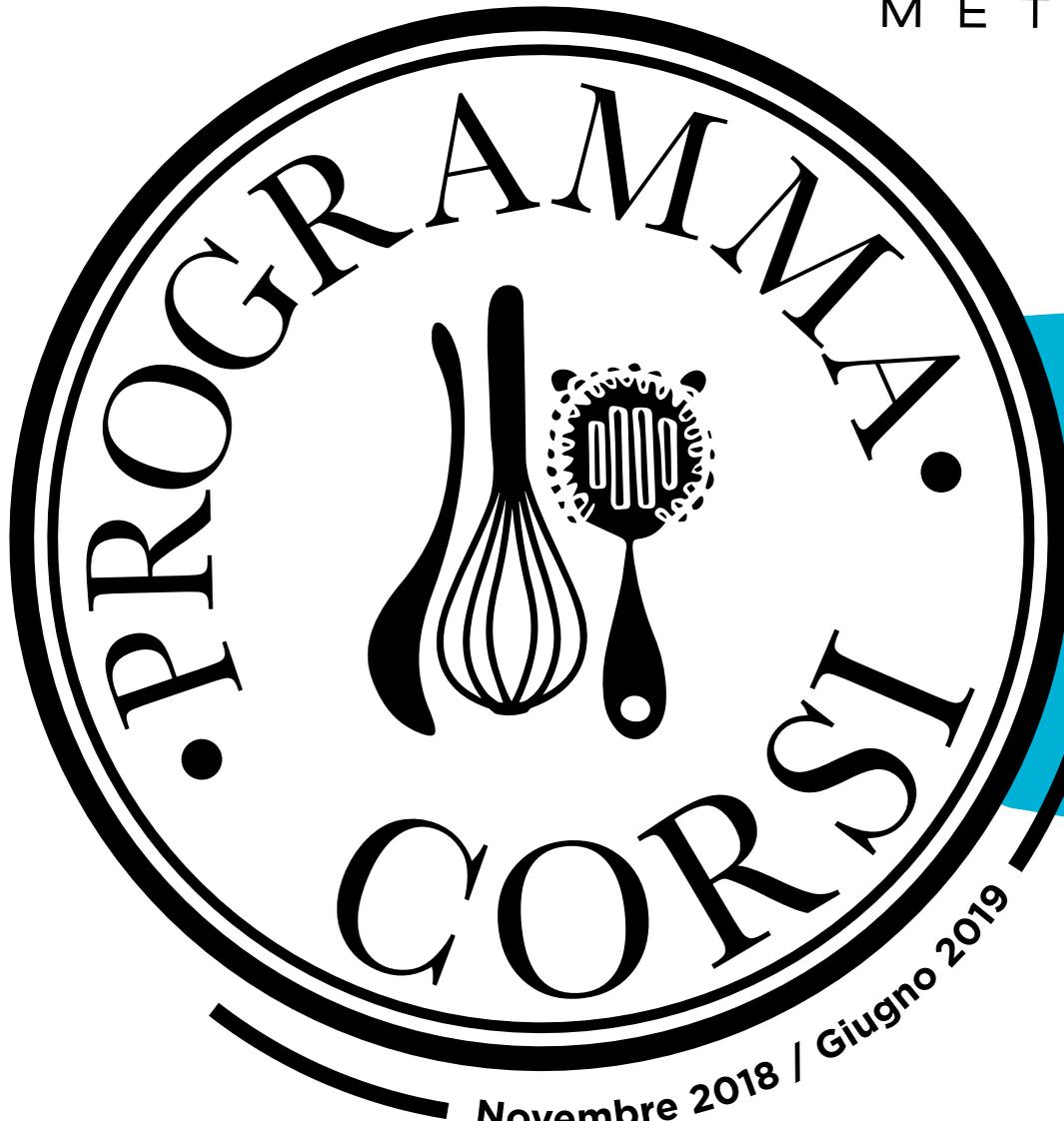
da Matteo Biasibetti e Nicolò Angileri. Al tavolo dei giurati Riccardo Antoniolo, chef titolare della Pizzeria 800 di Bassano del Grappa, Fabio Sebastiani dell'Associazione Pizza e Pasta e Simone Calore Maestro pizzaiolo per l'accademia DIEFFE.

Si arriva così ai Cicchetti della Tradizione dove si è affermato Roberto Cava, al secondo posto Aicha Tebbay seguita da Andrea Della Puppa dell'antica Hostaria Vecio Biavarol di Venezia. Nella giuria, coordinata dallo Chef Fabio Momolo, rappresentante dell'associazione Cuochi Padova – Abano Terme Euganee insieme a Paolo Rigato, anche Fabio Gastaldi del Presidio del gusto Sepa di Venezia, Samuele Beccaro Chef DIEFFE e Patrizia Rubin di Nero di Seppia e APPE.

Nomi illustri anche per i cooking show presentati da Stefano Renzetti, consulente alberghiero e formatore, dove, oltre a giurati e partecipanti, hanno svelato qualche segreto chef come Fabrizio Galla delle "Tre Colombe" di Torino, per il sushi Eriko Okamoto del ristorante Fiorital di Padova, il Pizzaiolo Internazionale Gianni Calaon di Rivoluzione Pizza, il famoso pasticcere pioniere Leonardo di Carlo e Giuliano Viaggi Chef del Bistrot Masoni a Viareggio. Dalla Sicilia Giovanni Torrente e Rocco Pace, Patron del Cous Cous Festival che si è appena concluso a San Vito lo Capo, hanno presentato dei magnifici finger food a base di cous cous. 🍴



METRO ACADEMY
MILANO - ROMA



Per gli Associati



20% di sconto

ISCRIVITI ADESSO

www.metroacademy.it

METRO

L'Artigiano in Fiera *e l'alta cucina della NIC*

SI RINNOVA ANCHE QUEST'ANNO LA COLLABORAZIONE TRA FIC E GESTIONE FIERE SPA, CHE ORGANIZZA IL PIÙ GRANDE VILLAGGIO GLOBALE DELLE ARTI NEL MONDO

Anche per il 2018 **Ge.Fi. - Gestione Fiere Spa** e la **Federazione Italiana Cuochi** rinnovano la collaborazione in vista di Artigiano in Fiera, la più grande rassegna internazionale dell'artigianato che si terrà nei padiglioni di **Fieramilano** (Rho-Però) **dal 1° al 9 dicembre**. Insieme daranno vita, ancora una volta, a una delle novità più apprezzate in assoluto della scorsa edizione: **Artimondo Restaurant**, uno spazio dedicato alle migliori ricette del *made in Italy* che vedrà all'opera anche la **Nazionale Italiana Cuochi**, ambasciatrice della cucina italiana all'estero e che rappresenta il nostro Paese nelle più importanti competizioni internazionali del circuito Worldchefs.

Nel **padiglione 4** della rassegna, Artimondo Restaurant riproporrà un percorso del gusto che toccherà alcune del-

le più importanti tipicità italiane, in cui saranno valorizzati principalmente i prodotti naturali sapientemente trasformati dalle mani degli artigiani. Quale migliore occasione, dunque, di una manifestazione, come Artigiano in Fiera, definita dallo stesso presidente di Gestione Fiere Spa, **Antonio Intiglietta**, come «il più grande villaggio globale delle arti, dei mestieri e delle tradizioni del mondo»?

Un mirabile e ben riuscito accostamento quello tra Artigiano in Fiera e FIC, che quest'anno ha tagliato il traguardo del "mezzo secolo" di attività, sempre mirata a lanciare non solo un messaggio enogastronomico, ma anche una reale strategia culturale di promozione del turismo e della cultura italiana. 🇮🇹

23

1-9 DICEMBRE 2018

ARTIGIANO IN FIERA

DALLE 10.00 ALLE 22.00 TUTTI I GIORNI

Tradizioni contemporanee

FIERAMILANO RHO-PERO | INGRESSO GRATUITO

ARTIMONDO
BEST QUALITY, BETTER LIFE
www.artimondo.it



Complementi Prestigiosi per una tavola di Buon Gusto



Tgres

è un esclusiva



TTT tableware

Forniture Hotel & Restaurant

TTT Tableware S.r.l.

Via Lucchese, 70
50019 Sesto Fiorentino - Firenze

Tel. 055.7096472 - Fax 055.4644083

email: commerciale@ttt.srl

www.ttt.srl

Distributore Esclusivo:



SCHÖNWALD
Germany

The CLEVER COOKING SYSTEM

la cottura a bassa temperatura

by 
SIRMAN





Alta Cucina



Dal prodotto appena raccolto alla conservazione: Cirio Alta Cucina

**VISITA FIC NELLO STABILIMENTO DI CONSERVE ITALIA A POMPOSA
E FORMAZIONE IN AULA CON I RESPONSABILI MARKETING**

Davvero emozionante la visita dello scorso 5 settembre nello stabilimento Conserve Italia di Pomposa (Fe) per ammirare il ciclo produttivo del pomodoro conservato, di cui una parte diventa la prestigiosa linea professionale Cirio Alta Cucina. Lo stabilimento di Pomposa è il sito produttivo più grande d'Europa per l'industria conserviera. Annualmente il pomodoro fresco qui lavorato supera le 200mila tonnellate (su una produzione annuale di 350 mila, suddivisa con gli altri 7 stabilimenti in Italia). Altrettanto impressionanti sono le dimensioni: 442.500 mq la superficie totale, di cui 116.500 mq coperti. Circa 1000 gli addetti alla produzione, di cui 600 stagionali. Vedere all'opera questo gigante è dunque una grande emozione! Dal prodotto appena colto al termine del ciclo di conservazione passano solo poche ore. Impeccabili i livelli di controllo qualità, la varietà della produzione e le automazioni degli immensi magazzini. Incredibile anche la cantina del pomodoro, dove si conserva il semi-lavorato. Alla visita FIC c'erano lo chef NIC Fabio Potenzano e il responsabile marketing Vito Mastrosimini, accolti dal responsabile marketing Horeca di Conserve Italia, Gabriele Angeli, e dalla marketing manager food service, Silvia Galeazzi. A fare da guida, mettendo a disposizione la propria profonda conoscenza, è stato il direttore dello stabilimento, Fabrizio Fini. Dopo la visita, si è passati alla formazione in aula, soffermandosi sull'analisi delle caratteristiche peculiari delle varie tipologie di conserve di pomodoro della linea Cirio Alta Cucina e sull'utilizzo nella cucina professionale, per meglio esaltare le caratteristiche di ogni tipologia di prodotto. Un'ottima occasione di ribadire l'importanza della formazione dei cuochi professionisti, che anche con un prodotto all'apparenza semplice come il pomodoro può significare crescita professionale e ricerca di nuove ispirazioni. E proprio intorno al tema della formazione, durante l'incontro si sono poste le basi per la creazione in collaborazione con FIC di corsi di formazione per gli associati.

**clicca qui
e guarda il video**



Meet in Cucina Puglia: *buona la prima edizione!*

Ufficio Stampa
FIC

IL GRANDE EVENTO HA COINVOLTO CENTINAIA DI CUOCHI,
RISTORATORI E ALLIEVI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI DELLA REGIONE

Grande successo per la 1^a edizione di **Meet in Cucina Puglia**, il grande evento dedicato alla cucina e ai prodotti agroalimentari pugliesi organizzato l'8 ottobre alla **Fiera del Levante di Bari**. L'evento è firmato dall'associazione culturale Regionevolmente in collaborazione con l'**Unione Regionale Cuochi Puglia** e le **7 associazioni provinciali FIC**, con il contributo della Regione Puglia-Assessorato Risorse agroalimentari, il patrocinio di Camera di Commercio Bari, Confcommercio Bari-Bat, Slow Food Puglia e Puglia Promozione, e il supporto di importanti aziende del settore, tra cui e il supporto di importanti aziende del settore, tra cui i partner FIC Electrolux, Pentole Agnelli, TTT Tableware e Zorzi.

Con oltre 500 presenze l'evento ha raggiunto lo scopo di accendere i riflettori sulla cucina pugliese e sulle sue eccellenze agroalimentari tipiche, in particolare quelle a marchio "**Prodotti di Qualità**" promosso dalla Regione, e favorire l'incontro di professionisti e aziende di settore: cuochi, ristoratori e operatori del comparto horeca. Sul palco si sono succeduti 8 tra i migliori cuochi pugliesi, scelti tra coloro che negli ultimi anni hanno ottenuto riconoscimenti dalle principali guide gastronomiche e che hanno



sviluppato progetti di approfondimento, di ricerca e di sperimentazione nell'utilizzo di prodotti locali o nella rielaborazione in chiave creativa delle ricette della tradizione. Dopo gli interventi introduttivi dell'ideatore del format, il giornalista **Massimo Di Cintio**, del presidente nazionale FIC **Rocco Pozzulo** e del presidente dell'URCP **Michele D'Agostino**, è stata la volta dell'assessore comunale

allo Sviluppo economico **Carla Palone** e del responsabile sviluppo prodotti turistici di Puglia Promozione **Rocky Malatesta** in rappresentanza dell'assessorato regionale al Turismo e alla Cultura. Pur lontano per impegni istituzionali, anche l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, **Leonardo di Gioia**, ha portato il suo saluto.

Dopo un excursus storico sull'alta ristorazione in Puglia che Franco Ricatti – che ha ricevuto il premio "Azienda Vinicola Rive-ra" per il suo impegno nella valorizzazione dei vini pugliesi – la cucina ha preso il sopravvento e si è animata con Antonio Zaccardi del Pashà di Conversano, seguito da Daniele Caldarulo già team manager NIC e titolare del Black&White di Bari (premiato dal collega Massimo Buono con il premio "Felicia") e di Teresa

Galeone del ristorante Già Sotto L'Arco di Carovigno. Poi Antonio Bufi del ristorante Le Giare di Bari, Angelo Sabatelli dell'omonimo ristorante a Putignano, Stefano Di Gennaro del ristorante Quintessenza di Trani e dell'ospite d'onore Felice Lo Basso, chef patron del Felix Lo Basso a Milano e del ristorante Memorie di Trani, che ha ricevuto il premio "Spirito e Stelle in Cucina" da parte di Spirito



Contadino. Sono state presentate in tutto 30 nuove ricette che andranno ad arricchire il patrimonio di Meet in Cucina Puglia: a stimolare il racconto dei cuochi durante le preparazioni di ogni cuoco sono stati alcuni giornalisti e blogger pugliesi, da Vincenzo Rizzi a Sandro Romano, da Andrea De Palma a Federica Stella Blasi, con l'obiettivo di approfondire i temi trattati e di stimolare la curiosità del pubblico composto da cuochi e ristoratori che hanno potuto seguire ogni dettaglio attraverso telecamere e maxischermi. Tra una relazione e l'altra si sono succeduti interventi tecnici e istituzionali per la presentazione di interessanti progetti, come "Mangia la Cultura" promossa da Confcommercio Bari – Bat, che coinvolge il mondo della ristorazione con l'obiettivo di valorizzare l'enogastronomia locale insieme alla visita delle bellezze artistiche e architettoniche del territorio. Presenti anche Slow Food Puglia con Marcello Longo, che ha illustrato le iniziative per la salvaguardia della biodiversità, e Vittoria Cisonno fondatrice e direttrice del Movimento Turismo del Vino Puglia, nonché i giornalisti di alcune delle più note testate enogastronomiche come Gambero Rosso, La Madia, Agrodolce, Reporter Gourmet, Food&Beverage, Scatti di Gusto.

"Grazie alla sua impostazione formativa e informativa – ha spiegato Massimo Di Cintio – Meet in Cucina Puglia ha voluto far dialogare i cuochi con i cuochi, in un momento d'incontro

e di confronto delle esperienze di scambio di informazioni tanto nella conoscenza e nella valorizzazione dei prodotti quanto nell'utilizzo di tecniche di preparazione e di cottura. Così cresce la qualità dell'offerta gastronomica con beneficio per tutta la filiera che va dal mondo della produzione alla valorizzazione anche in chiave turistica dei singoli territori".

"Lo chef può essere un vero e proprio ambasciatore del territorio – ha spiegato Michele D'Agostino presidente URCP – perché sceglie i prodotti da utilizzare e li porta in tavola secondo la sua sensibilità. Grazie al lavoro congiunto dei produttori, dei grandi cuochi storici e di una nuova generazione di cuochi di prim'ordine impegnati a valorizzare il grande patrimonio agroalimentare, l'enogastronomia è sempre più uno degli elementi di attrazione della nostra regione".

Alla gestione di alcuni servizi di accoglienza, di sala e di cucina hanno collaborato allievi e docenti dell'Istituto professionale alberghiero

"Armando Perotti" di Bari.

Accanto all'Area Congresso è stata allestita l'Area Partner Espositori con le postazioni di enti e aziende che hanno incontrato il pubblico e fatto conoscere prodotti e servizi. 🇮🇹



Cuochi, mangiate dai colleghi: *aiuta a crescere*

di **Fabio Riccio**

SONO RARI GLI CHEF CHE, PAGANDO E SENZA FARSI RICONOSCERE, MANGIANO NEI RISTORANTI DEI COLLEGHI. UN'ABITUDINE, INVECE, CHE FAVORISCE LA PROFESSIONE

Venti e più anni in giro per ristoranti di tutti i generi lungo la Penisola, degustando innumerevoli piatti e stilando punteggi e giudizi. Anni durante i quali ho visto e gustato davvero di tutto. Giusto in tempo anche per gustare gli ultimi guizzi della "ampollosa" cucina anni '80, goffe parodie della cucina molecolare e perfino imitazioni fuori tempo massimo della "**Nouvelle Cuisine**". Insomma, acqua ne è passata tanta sotto i ponti ed ora l'esperienza mi consente di dire la mia con cognizione su cuochi, cucine e dintorni, con giudizi equi sempre e comunque dalla parte del cliente-consumatore, ma nel contempo costruttivi, non inutilmente punitivi per il giudicato.

Esami critici a parte, dunque, negli ultimi tempi sono stato e sono tuttora incuriosito da una tendenza che accomuna parte delle nuove leve di giovani Chef che si affacciano alla ribalta. Sia ben chiaro: ragazzi preparati più di tanti loro predecessori, che però hanno saltato, a mio avviso, quella tappa basilare nella crescita professionale che è **quella di mangiare negli altrui ristoranti da normali clienti paganti**, senza presentarsi come "colleghi". Clienti negli altrui ristoranti non per copiare, ma per "captare" l'aria che tira, per poi eventualmente e positivamente rielaborarla secondo il proprio estro.

Intendiamoci, non per forza un cuoco deve essere un gran gourmet, così come un buon arbitro di calcio non è stato o non è un gran calciatore, ma aiuta, ed anche molto! La sottile linea rossa tra un professionista e un mero elaboratore di cibi passa

anche per qualche cena in anonimato da un tristellato. Un cuoco con ambizioni deve per forza avere nel suo bagaglio formativo un congruo numero di esperienze anche dall'altra parte della barricata, possibilmente in locali importanti o "stellati", non nelle trattorie fuori porta degli amici.

Voglio ricordare che molti dei "padri nobili" della cucina italiana hanno fatto questo. Un investimento, certo, anche economico, che paga. Di sicuro. Non si è, infatti, grandi o "stellati" per caso... 🍷





Nel tuo ristorante solo le verdure migliori.

- Verdure coltivate in Italia
- Altissima resa in cottura
- Offerta ricca ed esclusiva



Orogel è il partner ideale per la ristorazione perché ti offre solo le verdure migliori, coltivate esclusivamente in Italia nei terreni più vocati, seguendo il ritmo della natura e curando ogni dettaglio: dalla semina al raccolto fino alle tavole del tuo ristorante per far riscoprire ai tuoi clienti tutta la meraviglia della nostra terra.

Scopri tutte le iniziative pensate per te e rimani sempre aggiornato su:
www.rogel.it

La meraviglia di ogni giorno.

Gestire lo stress *con i cibi dell'autunno*

di **Emma Balsimelli**
Nutrionista

ALCUNI UTILI CONSIGLI PER AFFRONTARE, ATTRAVERSO IL MANGIARE,
LO STRESS DA LAVORO NELLA STAGIONE AUTUNNALE

Arrivato l'autunno, armiamoci di pazienza e cerchiamo gli alimenti della salute... **Stress** da rientro e **desiderio di nuova energia**? Magari, proprio per la categoria dei cuochi, non possiamo parlare di rientro, dato che la maggior parte di essi avrà lavorato durante tutta l'estate. E questi cibi che Vi presentiamo, **dodici cibi di stagione**, possono dare una mano a ripartire con energia e benessere e affrontare l'autunno al meglio. Vediamo quali sono e che benefici possono apportare.

Agrumi. Arance, mandarini e limoni sono un toccasana autunnale, fonti essenziali di vitamina C e antiossidanti. Una spremuta tutti i giorni è il modo migliore per iniziare le lunghe giornate che ci aspettano in autunno.

Broccoli. Ricchissimi di sali minerali come calcio, fosforo e potassio, e vitamine B1, B2, sono uno degli alimenti più sani. Combattono la ritenzione idrica e disintossicano l'organismo da tutte le scorie. Sono molto indicati in stagione per rafforzare le difese immunitarie.

Cavoletti di Bruxelles. Ricchissimi di flavonodi e antiossidanti, hanno buone quantità di vitamina C e vitamina A, che contribuisce alla bellezza della pelle. Sono particolarmente indicati per il metabolismo femminile e inoltre contengono

vitamina K, importante per la salute delle ossa.

Cachi. Molto energetici e quindi perfetti per gli sportivi e per chi ha bisogno di energia pronta. Attenzione però agli zuccheri, non bisogna eccedere con il consumo. Hanno inoltre proprietà diuretiche e antiossidanti.

Castagne. Vanno rivalutate e inserite nella dieta autunnale, non solo occasionalmente perché sono ottime come spuntino o spezza-fame, perché si assorbono lentamente e assicurano un apporto costante di energia.

Funghi. Forse non di dominio pubblico, ma i funghi hanno un'azione benefica sul tono dell'umore, che come sappiamo in autunno, complice il calo di luce, tende ad abbassarsi. E inoltre forniscono buone quantità di fosforo.

Melagrana. Un vero elisir di benessere, ricchissima di polifenoli, è un grande antiossidante anche molto indicata per la pelle. Contiene inoltre vitamina C e vitamine del gruppo B, fibre, proteine.

Mele. Frutto dalle varietà e dai sapori pressoché infiniti, la mela è il più popolare di stagione. Da sempre è considerata un toccasana, è particolarmente efficace contro la stanchezza autunnale, contiene infatti vitamina B1, indicata anche nei casi di particolare





nervosismo, e vitamina B2. Se consumata cruda, è astringente e inoltre ha un bassissimo contenuto di zuccheri.

Noci. Buona fonte di vitamine B ed E, di sali minerali, non vanno consumate in gran quantità, ma 4 o 5 al giorno sono un ottimo spuntino. Sono molto indicate anche per chi fa sport.

Pere. Problemi autunnali di transito intestinale? Risolvete

con le pere, che apportano anche calcio, potassio e magnesio. Se iniziate una dieta, tenetele bene in considerazione perché hanno pochissime calorie.

Uva. Polifenoli, flavonoidi e le antocianine: un capitale di benessere in un solo chicco d'uva. Provate a consumarne un piccolo quantitativo al mattino a colazione, sostituirà gli antiossidanti in modo del tutto naturale. È il perfetto frutto autunnale, per ricominciare con energia.

Zucca. Poche calorie e molti minerali. E inoltre abbondanza di carotenoidi per combattere gli odiati radicali liberi e rallentare l'invecchiamento delle cellule.

Mangiando seguendo queste indicazioni si rispetterà l'andamento della natura, la quale ha una propria saggezza che sostiene la vita in modo molto semplice, con il cibo che essa ci prepara ogni giorno. 🍷

WÜSTHOF

CLASSIC

Robusto, affilato e funzionale.

Il classico coltello a 3 ribattini. Realizzato da un pezzo unico di acciaio al cromo-molibdeno-vanadio e indurito a 58° Rockwell. Il collarino pieno funge da protezione per le mani e rende il coltello ben bilanciato. Grazie al processo di affilatura al laser PETec le lame presentano caratteristiche di taglio ottimali.

Un coltello per tutta la vita.

Quality MADE IN GERMANY/Solingen

wuesthof.com

Per informazioni: POSATE VALSODO
Karl August Gaedt
Tel.: 335 6535883 - Fax 055 8825624
e-mail: valsodo@tal.it

Buoni pasto: *il settore scricchiola!*

di **Pietro Roberto Montone**
Direttore Responsabile Il Cucoco

A RISCHIO È L'INTERA FILIERA DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Bufera in arrivo nel mondo dei buoni pasto? È quanto si chiedono le maggiori associazioni che rappresentano le migliaia di imprese della ristorazione e del dettaglio alimentare dopo il fallimento di una delle più grandi aziende del settore buoni pasto. **Fipe, Fida, Federdistribuzione, Ancc-Coop, Ancd-Conad e FIEPeT- Confesercenti** dopo questo primo terremoto, anche finanziario, hanno preso carta e penna e chiesto al vicepremier e ministro del Lavoro e dello Sviluppo economico Luigi Di Maio la convocazione di un tavolo finalizzato a rifondare il mercato dei buoni pasto in Italia. Il rischio se non si interviene, spiegano, è quello di vedere sul lastrico un intero settore. "Il sistema dei buoni pasto è fuori controllo e deve essere rifondato. Per questo chiediamo un tavolo tecnico con il vicepremier Luigi Di Maio che veda il coinvolgimento di tutte le associazioni della ristorazione e del dettaglio alimentare. Il fallimento di QUI!Group è solo la punta di un iceberg che nasconde molte altre insidie per gli utilizzatori dei buoni pasto e per le migliaia di imprese della ristorazione e del dettaglio alimentare che ogni giorno sono chiamate a misurarsi con questo servizio".

Del settore si è discusso più volte e non sono mancati gli interventi normativi che però non hanno portato a risultati di stabilità e neanche risolto le storture del sistema. "Occorre prendere atto che nessuno è stato risolutivo e che, al contrario, il sistema continua a peggiorare. Il livello delle commissioni a carico della rete degli esercizi convenzionati ha ormai sfondato, in alcuni casi, la soglia del 20%. Non c'è altro Paese

in cui sui buoni pasto le cose funzionino così". L'ultimo intervento effettuato l'anno scorso sul codice degli appalti, allo scopo di ridurre alcuni effetti distorsivi, ha sortito risultati diametralmente opposti. "Si è ormai innescato – spiegano i promotori della richiesta – un sistema che costa agli esercizi convenzionati, che erogano ogni giorno un servizio indispensabile per i lavoratori, almeno 500 milioni di euro all'anno. Siamo ad un punto di non ritorno. Occorre rifondare il modello su nuove regole che vorremmo sottoporre all'attenzione del vicepremier Di Maio e che aspettiamo di discutere al tavolo del Ministero dello Sviluppo Economico". Ma quali sono le proposte da cui partire per dare un futuro certo ad aziende e lavoratori del comparto? Secondo le sigle coinvolte il nuovo sistema dovrebbe garantire le seguenti condizioni:

1. fine dell'affidamento attraverso gare di appalto che riducano il valore nominale del buono pasto lungo tutta la filiera;
2. un tetto massimo alle commissioni agli esercenti, con valori analoghi a quelli praticati in altri Paesi europei;
3. rating di affidabilità per le società emittitrici;
4. fondo di garanzia per la tutela dei pagamenti alle imprese convenzionate;
5. contratti chiari e trasparenti tra emittitori ed esercizi convenzionati;
6. Pos unico per assicurare il vero sviluppo del buono pasto elettronico.

Nelle prossime settimane vedremo quale sarà la risposta che il vice premier Di Maio darà a queste richieste. 🇮🇹



La Babele *del cibo nella ristorazione*

di **Alex Revelli Sorini**
e **Susanna Cutini**
Gastrosofi

IL RUOLO DEI CUOCHI È QUELLO DI CUSTODIRE E PRESIDARE IL TERRITORIO E I SUOI PRODOTTI, CON L'ORGOGLIOSA CONSAPEVOLEZZA DI OFFRIRE QUALCOSA CHE SI RINNOVA OGNI VOLTA GRAZIE ALL'ARTE DEL FARE

Nel condividere cibo e bevande in un locale pubblico penetriamo nel cuore della nostra condizione socioculturale. Le implicazioni simboliche e materiali di quest'azione sono quasi universali: comprendono il campo privato e quello pubblico, le complicità o gli scontri, le occasioni giocose o quelle festose. Attraverso le sue molteplici complessità, il consumo di un pasto intorno a un tavolo di ristorante o di un pub, con amici o nemici, con discepoli o con avversari, con intimi o con estranei, rispecchia in piccolo la nostra società.

Mai come adesso il balbettio che dà storicamente il nome al termine "Babele" è fedele alla radice del suo senso fisico. Se andate in giro nei vari locali italiani di ristorazione pubblica sembra che tutti i cibi del mondo siano lì pronti, impacchettati, sotto vetrina, sfrigolanti e odoranti in attesa della vostra lingua. Questo cibo è arrogante e comunica con il suo glamour che è preparato per offrirvi l'esperienza di mondi diversi, affascinanti ed esotici.

La Babele va dalla carne argentina a Napoli al sushi take away a Firenze, dal Big Mac a Palermo al kebab a Venezia, per finire con l'immane cappuccino che chiude o apre il pasto di un americano o di un tedesco a Roma e lo illude di avere gustato uno dei sapori più veri dell'Italia.

Ovviamente dal catalogo di Babele non può mancare la pizza, offerta nei modi più disparati con risultati discutibilissimi.

È la globalizzazione, cari miei! È l'industria che avanza! Non che ci sia qualcosa di male nella curiosità verso il cibo altrui

mangiato in casa nostra. Ma qui siamo di fronte a un fenomeno diverso. La confusione delle lingue alimentari fa confondere la nostra lingua familiare, ne fa perdere i riferimenti e la fa increspicare in grossolani orrori. Stiamo passando, soprattutto presso i giovani, da una cultura di «competenza» alimentare, quale quella del nostro Paese, a un diletterismo affascinato dal luccichio di un cibo petulante e pronto solo ad essere un prodotto come un altro, un bene da acquistare e consumare come carburante energetico.

In tutto questo, la domanda che ci poniamo è: nella Babele imperante, il ruolo dei cuochi quale dovrebbe essere? La risposta: custodire e presidiare il territorio e i suoi prodotti, senza integralismi ma con l'orgogliosa consapevolezza di offrire qualcosa che si rinnova ogni volta grazie all'arte del fare. La cucina vera è fatta di identità. 🇮🇹



KIMBO FLEXICUP SISTEMA IN CAPSULE, IDEALE PER IL TUO RISTORANTE.



FINO A 4 CAFFÈ CONTEMPORANEAMENTE

-  RISPARMIO ENERGETICO
-  ESTRAZIONE PERFETTA OTTIMA QUALITÀ
-  SEMPLICITÀ NELL'UTILIZZO
-  SERBATOIO 4 LITRI CON POSSIBILITÀ DI ESTENSIONE
-  IN ACCIAIO INOSSIDABILE
-  POSSIBILITÀ DI DIVERSI UTILIZZI SIMULTANEI



LIMITED EDITION



IL GUSTO DELL'ESPRESSO NAPOLETANO

PRESTIGE



IL GUSTO DOLCE

GRAN GOURMET



IL GUSTO DELICATO

DECAFFEINATO



IL GUSTO INTENSO SENZA CAFFEINA

Kimbo Flexicup, la nuova proposta di Kimbo per un espresso perfetto anche senza personale specializzato. È semplice da utilizzare e studiata per evitare ogni spreco di prodotto. Le sue capsule, di gusti diversi, soddisfano ogni palato. Scegli tra il gusto vivace e leggermente speziato di Limited Edition, la dolcezza e l'equilibrio di Prestige, la delicatezza di Gourmet e la cremosità del Decaffeinato. Con Kimbo Flexicup i clienti ameranno il tuo ristorante anche per il tuo caffè.

Scopri le offerte dedicate al canale **Ho.RE.Ca.**
Contattaci al numero **081/7011200** o scrivi una mail a horeca@kimbo.it

KIMBO

I cinque magnifici *utensili...*

di **Eugenio Medagliani**
Presidente
Onorario FIC

... PER PREPARARE IL RISOTTO. TRADIZIONI E CITAZIONI STORICHE
DI ALCUNI STRUMENTI CHE HANNO ATTRAVERSATO I SECOLI IN CUCINA

LA PENTOLA per preparare il brodo. Se l'arrosto fu il principio della cottura sulle braci, il bollire si manifesta come una forma progredita del cuocere, tanto da far dire, ai suoi tempi, da Filocolo (in *Dioniso e la pantera profumata* di M. De-tienne) che la bollitura è il più perfetto esempio di cottura, perché riproduce il processo seguito dalla natura per la maturazione dei frutti, combinando il secco con l'umido, nell'alternarsi regolare delle stagioni. La pentola rappresenta il recipiente della socialità familiare, il contenitore dal quale il regioû (il reggitore della famiglia), o minister (l'amministratore della casa), cioè colui che guida, amministrava e somministrava ai famigliari la zuppa, in scodelle (boli) di capacità diversa, poiché a ciascun familiare spettava una quantità di cibo misurato alla quotidiana fatica lavorativa.

La tafferia: questo attrezzo sconosciuto ai più, il cui nome deriva dall'arabo taifuÿryya, è una sorta di piatto di legno, largo e piatto con sponde pochissimo rilevate, serve ad infarinarvi il pesce, per grattarvi cacio e pane, per servire la polenta ed anche per mondare il riso. Mondare significa liberare i chicchi di riso sparsi sulla tafferia da sassolini ed altri elementi

estranei. Scriveva Alessandro Manzoni: "...scodellata la polenta sulla tafferia, Renzo e Lucia si misero insieme a tavola". In milanese questo attrezzo è chiamato bàslêta, nome che definisce il mento quando sporge in avanti più del giusto.

LA RISOTTIERA: è il recipiente di rame stagnato, che i milanesi per tradizione secolare hanno utilizzato per cuocere e servire il risotto all'onda (minestra), secondo l'operazione che caratterizza il modo milanese di prepararlo, metodo che richiede ampia superficie per l'evaporazione del brodo che deve essere aggiunto in modo lento ed oculato, mestolo dopo mestolo, senza versare il successivo se non quando tutto il precedente sia stato

assorbito. La sponda della risottiera si apre verso la bocca per rendere più agevole il rimestare con la mestola di legno. Il manico ad arco, di ferro battuto, è inchiodato sulla sommità del recipiente. Una delle estremità si divide in due parti formando una U capovolta (vedi illustrazione) al cui interno è ricavato un beccuccio che facilita il versamento diretto del risotto, dal recipiente alla scodella (bolo).

IL BOLO: oggi lo chiameremmo scodella. Il bolo è il recipiente di terraglia, di ceramica o di porcellana,



senza manici e con un piede, adatto a contenere primi piatti brodosi. La capacità delle tre scodelle, da molti decenni rimasta invariata, corrispondeva alla minima razione di cibo che doveva garantire la sopravvivenza dell'uomo (500 gr.), della donna (300 gr.) e del bambino (220 gr.). Oggi i boli con la medesima capacità sono ancora utilizzati negli ospedali, in alcuni conventi e in qualche asilo.

LA MESTOLA E IL CUCCHIAIO COL BUCO: quello che è chiamato impropriamente cucchiaio di legno si identifica nella lingua italiana con mestola, una sorta di pezzo di legno che serve a mescolare i cibi nei tegami. L'invenzione della mestola col buco è nata dall'esigenza di facilitare la mescolatura degli ingredienti coi

quali si confezionano impasti, creme ed anche i risotti cremosi alla milanese. Infatti, siccome il percorso degli ingredienti che passano per il foro è più breve di quello che si percorre aggirando lateralmente la mestola, risulta evidente che, grazie a questa intuizione, si operi una migliore mescolanza dei componenti. 🇮🇹



LE VIVE EMOZIONI DEI 50 ANNI FIC NEI VIDEO DI AUGURI DI TANTI AMICI

*Ci sono emozioni che non svaniscono facilmente dalla nostra vita. Alcune di queste le abbiamo provate certamente durante i festeggiamenti dei 50 anni della Federazione Italiana Cuochi, celebrati solennemente a Roma la scorsa primavera, tra luoghi storici e simbolici come il Colosseo e il Campidoglio. Ma a contribuire a rendere indimenticabile quella giornata sono state anche le innumerevoli manifestazioni di affetto e di stima da parte di tantissimi amici, politici, giornalisti, vip dello spettacolo e della vita mondana della Capitale, tutti a ricordarci quanto i cuochi FIC rappresentano per la vita italiana in tutte le sue meravigliose sfaccettature. E adesso noi vogliamo rivedere con piacere quegli auguri giunti per video alla nostra cerimonia. Ecco qua, dunque, che li riproponiamo, con le stesse vive emozioni di questa primavera. **Buona visione!...***



clicca qui e guarda il video



Per gli Associati FIC
è previsto uno
sconto riservato



ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati,
attrezzature per la **cottura** ed il **lavaggio** professionale

Refrigeration and catering equipment rental

Consigli agli chef *per la salute della bocca*

di **Giovanna Franceschelli**
Odontoiatra

LA SALUTE DEI DENTI È SICURAMENTE INFLUENZATA DALLA DIETA
CHE PUÒ A SECONDA DEI CASI FAVORIRE LA FORMAZIONE DI CARIE

Ricordiamo che la carie è data dalla presenza di placca patogena (dovuta alla scarsa igiene) e di acidi (derivanti dagli zuccheri della dieta). Sono i batteri della placca che trasformano gli zuccheri in acidi i quali danno inizio alla carie buccando lo smalto dei denti. Esistono cibi che favoriscono la carie cosiddetti 'cariogeni':

- cibi con alto contenuto di zuccheri raffinati;
- sostanze viscosi e molto adesive (ad es. caramello, miele, gelatine, caramelle mou);
- bevande gassate (es. coca cola, chinotto ect);
- frutta molto zuccherina (es. banane, uva, pesche ect)

E cibi cosiddetti **non cariogeni**:

- tutte le verdure crude (ad es. insalate, sedano, radicchio, carote e finocchi) che massaggiano le gengive e detergono, ma soprattutto non sono appiccicose e non sono acide;
 - antibatterici (come aglio e cipolla);
 - bevande senza zucchero (ad es. tè che contiene tannino, che però può macchiare i denti).

Lo chef deve quindi cercare di regolarsi da sé in base ai cibi che assaggia, quindi il mio consiglio è:

- lavare bene i denti al mattino 15 minuti dopo la colazione se possibile (sconsiglio di lavare subito i denti dopo aver mangiato sostanze dolci o acide);

- sbagliato spazzolare i denti con movimento orizzontale, meglio posizionare lo spazzolino a 45 gradi tra dente e gengiva e fare piccolissimi movimenti rotatori (metodo di bass modificato), tecnica di spazzolamento dentale riconosciuta come la più efficace e corretta;
- passare lo spazzolino anche sulle superfici occlusali (masticatorie);
- spazzolare bene anche la lingua con appositi strumenti (pulisci lingua);

Direi che lo chef deve cercare di regolarsi da sé, sapendo che se assaggia spesso pietanze dolci, il ph acido favorisce la carie, quindi deve usare dentifrici al fluoro o comunque **remineralizzanti** a inizio e fine lavoro. Sottolineo che la frequenza di cibi dolci e acidi ripetuta nel tempo favorisce la carie. A questo proposito, il bicarbonato è un ottimo alcalinizzante per cui consiglio di fare sciacqui con un cucchiaino in mezzo bicchiere d'acqua la sera e al mattino. Dopo il caffè, il tè o le tisane suggerisco sempre un bicchiere d'acqua per diminuire le macchie. Per chi ha protesi fisse (capsule) o mobili, è molto importante che queste siano lisce e ben lucidate per evitare accumuli di placca batterica. Da considerare infine che l'assunzione continuativa di cibi o bevande eccessivamente caldi, può nel tempo danneggiare le mucose della bocca. Per quanto riguarda la paradontosi (piorrea), il contatto diretto del cibo non ha grosse influenze, poiché la causa è batterica e genetica e quindi ancora una volta sottolineo l'importanza di una accurata igiene orale. 🦷



Sulla Strada del *Nobile di Montepulciano*

di **Piero Rotolo**
Direttore Responsabile
EgNews

SIAMO NELLA PATRIA DI UNO DEI PIÙ ANTICHI E PREGIATI VINI DELLA TOSCANA,
UN ROSSO LA CUI FAMA SI È DIFFUSA NEL TEMPO IN ITALIA E NEL MONDO

Un territorio straordinario, che si estende lungo la dorsale collinare tra la Val di Chiana senese e la Val d'Orcia, distinguendosi per le coltivazioni della vite, dell'ulivo e per le produzioni agroalimentari d'eccellenza simbolo delle Terre di Siena. Dieci antichi borghi, che si sviluppano lungo le colline della Val di Chiana, riuniti nella **Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese** nata nel 1998 per valorizzare questo territorio ad alta vocazione vitivinicola. Un percorso di un centinaio di chilometri immerso nella campagna per conoscere la vera essenza del tessuto produttivo del Montepulciano. È la patria del Vino Nobile di Montepulciano, uno dei più antichi e pregiati vini della Toscana, un rosso la cui fama si è diffusa nel tempo non solo in Italia ma anche nel mondo. Tutelato dalla **Docg**, è prodotto con le uve di un particolare clone di **Sangiovese** che a Montepulciano prende il nome di **Prugnolo gentile**, per via dello spiccato profumo di prugna che concede al vino, in misura non inferiore al 70%. Il Nobile di Montepulciano è un vino dal colore

rosso rubino intenso, con un bouquet a base di prugne, ciliegie, amarena e spezie. In bocca presenta una buona struttura ed eleganza. Ma qui il vino diventa il canale privilegiato di attrazione per l'enoturismo, alla scoperta di un territorio fatto di storia, arte, cultura, attrattive naturalistiche e produzioni agroalimentari di eccellenza in un mix dal fascino irresistibile. Da gustare i maiali di

cinta senese, una razza tipica di questi luoghi dalla quale si ricava una carne dal sapore e dalle caratteristiche uniche, particolarmente amata per la produzione norcina; la carne di Chianina, magra con infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari che ne accentuano il sapore e la tenerezza. Ancora, il pecorino di Pienza, il più pregiato formaggio delle crete senesi che racchiude in sé la storia millenaria della produzione di formaggi della Val d'Orcia, molto apprezzato da personalità come Lorenzo il Magnifico e Papa Pio II e dalle qualità organolettiche straordinarie. Come primo piatto, da provare i picci, una pasta lunga e sottile, simile agli spaghetti, addizionata con vino rosso, tartufo o funghi porcini secondo il gusto e conditi con i condimenti saporiti del territorio; il tutto accompagnato dai calici del Vino Nobile di Montepulciano. Buona scoperta! 🇮🇹

40



STRADA DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
E DEI SAPORI
DELLA VALDICHIANA SENESE

BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE



BeerAttraction

FIERA INTERNAZIONALE DELLE SPECIALITÀ BIRRARIE,
BIRRE ARTIGIANALI E FOOD PER L'HORECA

www.beerattraction.com   



16 - 19
FEBBRAIO
2019

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY

INSIEME A



FoodAttraction
FOOD PER L'HORECA E NUOVI
FORMAT DI RISTORAZIONE

organizzato da

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner



in contemporanea con



Il dessert: *gusto, forma e consistenza*

di **Giuseppe Giuliano**
Maestro di cucina
e pasticcere

LEZIONE DEL MAESTRO GIUSEPPE GIULIANO NELL'AMBITO
DELL'ALTA FORMAZIONE FIC

In questo numero ho il piacere di presentare uno dei dessert che ho realizzato in occasione di un corso di **Alta Formazione FIC** svoltosi l'8 giugno scorso nell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di **Châtillon** organizzato dall'**Unione Regionale Cuochi Valle D'Aosta**. Un plauso va ai colleghi della Valle D'Aosta guidati magistralmente dal loro Presidente **Chef Gianluca Masullo**. Il focus del corso è stato l'importanza di potere realizzare dessert fattibili durante il servizio "à la carte" oltre a potere personalizzare **gusto, forma e consistenza**, tre elementi tra i più importanti per dare al dessert la propria "identità" professionale. Il titolo del corso è stato "**Il dessert al piatto nella ristorazione – cenni sui bilanciamenti delle basi di pasticceria**". Il dessert presentato in questa rubrica è un elaborato che è stato usato nella lezione come linea guida per la spiegazione dei vari bilanciamenti delle creme, biscuit, salse ed altro. 🍪

- 1 Pan di spagna al cacao e mandorle tiepido cotto al microonde
- 2 Crema al cioccolato, zenzero e mandarino
- 3 "Duetto di Parfait" lampone e al mandarino
- 4 Composta di mandarino allo zenzero
- 5 Salsa di lamponi

BISCUIT AL CACAO E MANDORLE TIEPIDO MORBIDO E CROCCANTE

g 350 uova, g 70 tuorli, q.b. succo di limone, g 90 farina 00, g 115 amido di grano, g 22 cacao in polvere, g 48 farina di mandorla, n. 1

bacca di vaniglia

Procedimento

Separare i tuorli dagli albumi, montare questi ultimi con metà dello zucchero e qualche goccia di succo di limone. A parte "sbianchire" i tuorli con l'altra metà dello zucchero e la bacca di vaniglia. Unire delicatamente i tuorli agli albumi montati a neve. Per ultimo aggiungere le farine setacciate con il cacao in polvere.

Inserire l'impasto su delle forme in silicone per uso alimentare e cuocere a microonde. Utilizzare il "Biscuit" tiepido a piccoli ciuffi, il restante seccarlo al disidratatore o al forno e sbriciolarlo.

Crema Base allo zenzero

g 650 latte intero, g 350 panna fresca pastorizzata al 35% di grassi, g 185 tuorli d'uovo, g 265 zucchero, g 55 farina, g 35 amido di grano,



g 5 colla di pesce, g 1 zenzero grattugiato

Procedimento

Bollire il latte con metà dello zucchero. A parte preparare una miscela con le farine, lo zucchero (rimanente), la panna e i tuorli, mescolare con l'ausilio di una frusta evitando di formare i grumi. Appena il latte bolle, togliere dalla fonte di calore e unire mescolando energicamente la miscela preparata precedentemente, rimettere sul fuoco e riportare la crema a bollore. Aggiungere lo zenzero, mescolare e colare la crema in un contenitore, coprire con un foglio di carta impermeabile per uso alimentare e abbattere di temperatura in positivo. Appena la crema raggiungerà la temperatura di + 3°C, passare a setaccio.

Meringa italiana profumata al mandarino

g 450 zucchero, g 75 acqua, g 70 rosolio al mandarino, g 250 albumi

Procedimento

Cuocere l'acqua, il rosolio di mandarino e lo zucchero a 122°C e versare a pioggia sugli albumi. Montare fino a raffreddamento.

Crema al cioccolato, zenzero e mandarino

g 485 di crema base profumata allo zenzero, g 85 di meringa italiana profumata al mandarino, g 525 di cioccolato fondente al 70% di massa cacao, Kg 1,465 di panna non troppo montata

Procedimento

Sciogliere il cioccolato e unire alla crema base. Unire il composto preparato alla meringa, mescolando delicatamente ed evitando che il cioccolato cristallizzi. Unire per ultimo la panna non troppo montata.

“Parfait” di lamponi

g 275 di meringa italiana, g 140 di polpa di fragole, g 8 succo di limone, g 440 panna semi montata (senza aggiunta di zucchero)

Procedimento

Incorporare delicatamente alla meringa italiana la polpa di lamponi miscelata precedentemente con il succo di limone, per ultimo unire la panna semi-montata. Mettere in forma e abbattere di temperatura.

Composta di mandarino e zenzero

g 200 mandarini freschi tritati finemente e privati dai semi, g 135 zucchero, g 1,5 zenzero grattugiato

Procedimento

Unire lo zucchero ai mandrini tritati finemente e privati dai semi, mescolare, e cuocere ad una gradazione di 102°C, aggiungere a fine cottura lo zenzero.

La polpa servirà per colorare e insaporire diversi prodotti, pan di Spagna, per aromatizzare creme o salse o altre preparazioni dolciarie. Nel caso in cui si volesse realizzare una salsa si può aggiungere con la gelatina neutra.

“Parfait” di mandarino

g 105 succo di mandarino, g 10 succo di limone, g 225 meringa italiana profumata al limone, g 350 panna semi montata

Procedimento

Unire delicatamente al succo di mandarino e di limone la meringa italiana e per ultimo unire la panna semi montata. Abbattere di temperatura

Salsa di lamponi

g 200 di lamponi, g 10 succo di limone, g 20 zucchero, g 200 gelatina neutra

Procedimento

Unire lo zucchero alle fragole e al succo di limone, mettere sottovuoto, cuocere al forno a vapore a 75°C per circa 45 minuti.

Raffreddare in acqua e ghiaccio, e passare al setaccio fine, unire la gelatina e servire.

Composizione del piatto

Colare con un “dosatore” la salsa ai lamponi, sotto le creme e i “parfait” mettere il biscuit disidratato e sbriciolato, intercalando guarnendo la crema leggera al cioccolato e i “parfait” con il biscuit morbido e tiepido. Sopra il “parfait” di mandarino mettervi della composta di mandarino e zenzero. Guarnire con del glucosio cotto miscelato precedentemente con polpa di lamponi.

Scrochiarella®

FROZEN

Rustica

3 formati di ottima pizza in pala
pronti in pochissimi minuti.



info: +39 030 7058 711

clienti@italmill.com

w w w . i t a l m i l l . c o m

Libri & *Cucina*

“Il buio in padella”

di Antonio Ciotola, edito da BookSprint, in tutte le librerie on-line, amazon, ebay, stampato e anche in audio libro.

La storia di un cuoco che non si è mai arreso ed oggi è uno dei più attivi associati FIC. “Una bottiglia stappata, il rintocco della mezzanotte, luci nel cielo, un boato e poi... Il buio. Così è iniziato tutto, un fuoco nel cielo che ha spento la mia vista, ma ha acceso molto altro nella mia vita”. Quando tutto sembra stia finalmente andando per il verso giusto, è il momento in cui tenere invece più alta l’attenzione, perché in un attimo tutto può cambiare.

La vera storia di **Antonio Ciotola**, chef non vedente che ha trovato la forza per rialzarsi e riscoprire un barlume di luce. Passione, amore e fantasia sono gli ingredienti del suo successo, che diventano storia affinché tutti possano trovare dentro di sé le forze per superare gli ostacoli! Si presenta così il libro “**Il buio in padella**”, scritto a quattro mani con **Giovanna Capasso**, per le edizioni Book Sprint, euro 15,90. Pubblicato quest’anno, il volume racconta la storia dello chef di origine napoletana, che ha lasciato in giovane età il capoluogo partenopeo per inseguire il sogno di aprire un ristorante tutto suo. Incontra il destino nelle Marche, sulla collina del Belvedere Ostrense, aprendo il ristorante “La Taverna degli Archi”, oggi locale molto quotato e ricercato nel territorio. Poi, un secondo destino molto meno gradevole dell’incontro con il successo, con l’amore

e con la fortuna, gli fa perdere la vista a causa di un incidente, proprio durante un catering nel suo locale, ma gli dona in realtà qualcosa di più. Una scoperta che Antonio farà col tempo e nel tempo, con fatica, dolore, sacrifici e sempre con l’amore della sua famiglia accanto. Oggi Ciotola è un cuoco FIC molto impegnato, oltre che tra i più apprezzati per la sua professionalità. Presidente Onorario del **DSE** della **Federazione Italiana Cuochi**, è sempre

presente agli eventi e agli appuntamenti FIC e impegnato nel sociale. Nel libro, lo chef ringrazia innanzitutto se stesso, per avere avuto la forza di fare anche questo: scrivere un libro, ripercorrendo le vicende anche amare e tristi della sua vita. Poi, un grazie alla co-autrice Giovanna Capasso, per avere saputo ascoltare e raccontare la sua storia; l’immancabile e amata moglie Manola, “ancora della mia vita”, e i figli Filippo, Brian e Manuel, “le mie tre stelle che mi orientano verso il futuro”.

Tra amici, colleghi e parenti, ci sono anche i ringraziamenti alla Federazione Italiana Cuochi, a quella “seconda famiglia” rappresentata da **Rocco Pozzulo**, **Roberto Rosati**, **Luca Santini** e tutti gli associati FIC. 🇮🇹





1 SERATA.
150 OSPITI.

200 TAZZINE.
300 COPPETTE.
750 BICCHIERI.
950 PIATTI.

DI PLASTICA, OVVIO.

Per te, che costruisci il piatto come un artista e fai quadrare i conti come un manager. Che ricerchi quotidianamente la qualità ma ben conosci il valore della praticità. Che con l'igiene e la sicurezza non scendi a compromessi.

Per te, le stoviglie monouso in plastica sono la prima scelta. Pratiche, igieniche, con un prezzo imbattibile. E anche sostenibili: se smaltite correttamente possono essere riciclate e vivere una seconda vita in nuovi oggetti.

Eventi, feste, street food, catering o emergenze: scegli le stoviglie in plastica delle aziende aderenti a Pro.mo, una scelta approvata dalla Federazione Italiana Cuochi.



PARTNER UFFICIALE



Gli ingredienti *della formazione*

di **Giovanni Guadagno**
Vice presidente F.I.C.
area Nord

LA FORMAZIONE PROFESSIONALE, PUR FRA MILLE E CONTROVERSE QUESTIONI, È CRESCIUTA A DISMISURA IN QUESTI ULTIMI ANNI

La scuola professionale, rivolta ai più giovani, naviga in un arcipelago di isolotti e di isole maggiori: dai corsi che promettono di diventare cuochi in 15 giorni (!?) ai percorsi professionali quinquennali che consentono anche l'accesso a master universitari di specializzazione passando attraverso corsi biennali, intensivi, triennali e quadriennali... Non da ultimo sono disponibili anche percorsi di riqualificazione del percorso

scolastico che, a differenza anche del passato, permettono passaggi agevolati da un percorso ad un altro valorizzando il proprio curriculum scolastico.

Anche i professionisti hanno fame di formazione: chiedono a gran voce l'organizzazione di corsi ed eventi dedicati all'accrescimento del proprio bagaglio professionale.

In questi ultimi tre anni, coordinando il Dipartimento Tecnico



Professionale, ho avuto modo di **definire procedure rivolte alle Unioni Regionali di tutt'Italia e ai Formatori Abilitati dalla Federazione, per la definizione dei percorsi di Alta Formazione**. Insieme siamo riusciti ad avviare una macchina che può finalmente iniziare a rispondere, in modo organico, alla **fame di formazione espressa dai cuochi**. Ritengo che sia giunto il momento di compiere ulteriori passi per migliorare la nostra proposta formativa definendo procedure e metodi comuni e condivisi. **Il percorso, ambizioso quanto necessario per gli anni a venire, necessita della costruzione di una didattica, letteralmente quella parte della pedagogia che ha per oggetto l'insegnamento e i relativi metodi, propria della categoria e specifica della Federazione Italiana Cuochi. La trasmissione delle abilità e delle competenze professionali non può più passare solo attraverso l'istinto di chi ha imparato il lavoro direttamente sul campo partendo dalla gavetta. La metodologia di apprendimento non può più essere infatti basata esclusivamente sulla ripetitività dei gesti e delle tecniche, ma deve prevedere lo studio delle stesse e della necessaria tecnica di comunicazione.**

Quali sono le **essenziali direttrici sulle quali impostare la didattica** della formazione professionale? Condivido le mie riflessioni e i miei appunti da sviluppare in un futuro prossimo.

LA RICETTA È STRUMENTO.

Viviamo in una società fluida e complessa, occorre educare persone nel mondo. La metodologia corrente punta alla competenza sfruttando conoscenze ed abilità derivanti dalla ricchezza di ogni individuo. Dobbiamo costruire quadri d'insieme e linee guida che però, dato lo stato fluido e complesso della nostra società, devono essere in costante aggiornamento: ciò vale anche per la cucina. Le ricette non possono più essere trasmesse come formule magiche a soluzione di problemi! **Nei corsi dobbiamo sforzarci di utilizzare le ricette come strumenti (veicoli) per trasmettere le tecniche e le conoscenze**

indispensabili alla costruzione del profilo professionale del cuoco di domani.

ALLA RISCOPERTA DEL GUSTO.

Un cuoco vero ama il cibo. La conoscenza merceologica astratta impoverisce la capacità di cucinare. È necessario puntare sull'educazione alimentare fin dai primi anni di vita, stimolando l'educazione del gusto. **I giovani oggi hanno uno spettro alimentare molto ridotto. Riconoscono come tali solo alcuni alimenti; ciò di fatto riduce le percezioni del gusto e quindi la capacità di trasformare i cibi.** È necessario andare oltre l'educazione alimentare classica preoccupata dell'apporto calorico e della sospetta salubrità di alcuni cibi di volta in volta denigrati in quanto ritenuti in assoluto, e non in smisurata quantità, dannosi per la salute. Da secoli lo sappiamo: in moderata quantità tutti i cibi sono consentiti.

IMPARARE A PENSARE.

Nella formazione, anche nei corsi brevi per professionisti, dobbiamo puntare a far nascere le domande e poi costruire insieme le risposte. **È necessario imparare ad argomentare le proprie scelte: liberi di pensare con la propria testa, ma capaci di farlo.** Insegnare a pensare non è più un retaggio proprio della scuola classica e dell'università. Il lavoro di domani richiede tecnici e professionisti capaci di continuare a rielaborare pensieri in modo tecnico ed operativo mantenendosi sempre al passo con i tempi. Solo chi fa e capisce può essere sovrano delle sue scelte. 🍷

IPSE DIXIT

“La più grande difficoltà nasce non tanto dal persuadere la gente ad accettare le nuove idee, ma dal persuaderli ad abbandonare le vecchie.”

John Maynard Keynes

Protocollo d'intesa *tra AIF e FIC*

a cura di
Giovanni Guadagno
Responsabile
Dip. Professionale

IMPORTANTE SVOLTA PER L'ALTA FORMAZIONE DEI NOSTRI CUOCHI.
STRETTA COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE ITALIANA FORMATORI

di **Antonio Iacona**

Nuovo, importante passo avanti per l'Alta Formazione in casa FIC. La **Federazione Italiana Cuochi**, infatti, ha siglato nelle scorse settimane un Protocollo d'Intesa con l'**AIF, Associazione Italiana Formatori**, unico ente riconosciuto in Italia per poter formare i formatori. Un accordo nazionale che segna una marcia in più nel percorso della Federazione, come sottolinea il responsabile del Dipartimento Professionale, Giovanni Guadagno. "Il percorso, così com'è concepito, – spiega Guadagno – rappresenta una vera e propria garanzia sia per i docenti che per gli allievi ed un elemento in più per la nostra formazione. Come sempre, in perfetto stile FIC, il gioco è di squadra e sono coinvolte imprese, aziende e consulenti". Come sottolinea Guadagno, sono le stesse associazioni provinciali e unioni regionali ad organizzare i corsi in tutta Italia in collaborazione con AIF, valorizzando al meglio le risorse locali a nostra

disposizione. "C'è già un calendario molto fitto, – conclude il responsabile Dipartimento Professionale – i corsi sono stati tenuti in Piemonte, Lazio, Puglia e adesso in Sicilia ed altri ne verranno. Niente male, se si pensa che inizialmente dovevano

essere soltanto uno al nord ed uno al centro. Ci siamo ampliati positivamente, a vantaggio di tutti i nostri associati". Poi, un invito importante: "Bisogna cogliere sempre, e sottolineo sempre, in qualsiasi momento la possibilità di formarsi, anche se questo richiede sacrifici negli spostamenti o negli orari di lavoro. Si può immaginare la fatica spesa per organizzare tutti questi incontri, ma ne vale certamente la pena se si vuole essere un vero professionista FIC. È indispensabile, insomma, e chi ha frequentato i corsi è oggi più che soddisfatto, perché ha visto la competenza di docenti e organizzatori e portato a casa nozioni e abilità nuove per poter gestire al meglio un'aula".



L'input per il progetto è scattato in Puglia, grazie all'intuito del presidente dell'URCP **Michele D'Agostino**: "Qualche anno fa – spiega D'Agostino – ci ponemmo il problema di insistere proprio sulla formazione e l'anno scorso, a febbraio, partimmo con un corso di approfondimento per formare i formatori. Per fare questo, avevamo bisogno dell'unico ente preposto a farlo, ovvero l'AIF, e così i primi 18 cuochi FIC furono formati a livello nazionale. L'elemento importante è stato anche la capacità dei docenti AIF di entrare da subito nella mentalità di noi cuochi".

Oggi la Puglia è la seconda regione più numerosa in termini di iscritti FIC, con 2.050 soci e 7 associazioni provinciali, seconda solo alla Sicilia, e altri corsi si stanno svolgendo in questa regione, mentre a novembre ci sarà un aggiornamento sul primo corso effettuato.

"Come abbiamo sempre ribadito, – ha detto il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, durante la firma del Protocollo d'Intesa – la formazione continua per i cuochi FIC, ed oggi anche per i nostri docenti e formatori, riveste un ruolo fondamentale, poiché da professionisti dobbiamo sempre esprimere al meglio le nostre competenze. Siamo certi che riusciremo a percorrere un lungo tratto di strada insieme ad AIF, che ringraziamo per la stretta collaborazione".

"Dopo un primo contatto con i cuochi Puglia, abbiamo messo in atto un progetto che potesse coprire tutto il territorio nazionale – illustra **Sergio D'Angelo**, presidente AIF per la Delegazione Puglia e tra i fautori del Protocollo. – C'è una

forte intesa con i cuochi FIC, che organizzano i corsi in piena indipendenza con le varie realtà territoriali e a cui noi diamo il nostro supporto didattico. La Federazione, infatti, secondo quanto siglato, ha disposto che dal 2019 per esercitare la formazione occorre aver frequentato e superato l'esame previsto dal nostro percorso, che prevede una durata di 25 ore ed una prova finale. Il programma – prosegue D'Angelo – si riferisce in particolare alla metodologia e alle tecniche e strumenti utilizzati nella conduzione di un gruppo e mette a fuoco i concetti di comunicazione, *public speaking* e pensiero manuale. Finora le iscrizioni nei vari corsi hanno visto almeno 20 partecipanti in ogni regione, ma il numero è certamente destinato ad aumentare. L'AIF si occupa di formazione per manager, dirigenti d'azienda e della pubblica amministrazione, di docenti nelle scuole, di formazione nelle Asl. Questa della enogastronomia è stata per noi una vera e piacevole scoperta. I cuochi FIC sono molto professionali e competenti, motivati e innamorati della loro professione".

Oggi l'Associazione Italiana Formatori conta poco più di duemila iscritti e detiene il registro dei formatori professioni-

sti istituito con la **legge 4 del 2013**, secondo cui le professioni provviste di albi e ordini professionali possono appunto ricorrere alla formazione e a riconoscimenti attraverso tale registro. A tal proposito, il **Ministero dello Sviluppo economico** ha affidato ad AIF l'accesso ed i requisiti necessari per esercitare il mestiere del formatore. 🇮🇹



**GLI ALTRI
PAGANO LA BUCCIA?**



**TU SCEGLI
IL CONTENUTO!**



**QUALITÀ SENZA
COMPROMESSI!**

 **STAFF** 1959
ICE SYSTEM
Inverter Technology powered by **TOSHIBA**



Via Anna Frank, 8 / RIMINI Italy
Ph. +39 0541 373250

office@staff1959.com
www.staff1959.com

Una “Stella” etrusca *illumina la Toscana!*

di **Antonio Iacona**

NELLE RICETTE DI SILVIA REGI BARACCHI TUTTO IL SAPORE DELLA FAMIGLIA E DEL TERRITORIO. INGREDIENTE PREFERITO? L'UOVO!

Se proprio volessimo averne la certezza, potremmo fare la prova del Dna e scoprire che la cuoca **Silvia Regi Baracchi** ha un fortissimo legame con la cultura etrusca. Ma di questa prova non ne abbiamo bisogno, perché ci bastano già la sua passione, il suo carisma ed il suo amore per la terra e la famiglia a farci comprendere che questa Lady Chef è una vera ambasciatrice del suo territorio. Una terra che abbraccia, e non solo idealmente, con le sue origini e poi con i suoi spostamenti, essendo nata a Perugia, nel cuore stesso dell'Italia, ed essendo poi cresciuta a Cortona, in una delle più belle zone dell'Etruria. È nata nel settembre del 1961, mese di vendemmia, ed anche col vino il legame è fortissimo e non potrebbe essere altrimenti, in una delle patrie maestose dei grandi vini italiani.

Bastano le prime domande per far saltare fuori la parola “famiglia”. “Parte da casa mia, dalla mia famiglia, appunto, il grande amore per la cucina – dice Silvia. – In casa tutte le nostre donne avevano una grande passione per il cibo. Sono cresciuta nel ristorante della mamma, dove si respirava l'aria dei sapori autentici e genuini e compresi subito che la mia strada era questa”.

Ciò che ci conquista è la sua doppia consapevolezza: da un lato, rimanere sempre se stessa, nonostante il successo, la notorietà e quella **Stella Michelin nel 2002** e sempre riconfermata; dall'altro lato, il dover cambiare sempre, l'essere sempre al passo con l'innovazione ed i sapori nuovi, nonostante il grande attaccamento alle tradizioni. “Non puoi cucinare sempre la stessa cosa – dice con

estrema semplicità – e devi lavorare per la felicità e la soddisfazione dei clienti. È questo che conta, regalare emozioni di gusto”.

L'altra sua parola chiave è “ospitalità” ed è una parola naturale al **Relais & Chateaux Il Falconiere & Spa di Cortona**,



dove Silvia è Maitre de Maison & Chef. *Il Falconiere* ha aperto nel 1989, dopo il restauro della vecchia Limonaia di Villa Baracchi, e da subito la Lady Chef ha proposto la sua cucina. Nel 1993, col marito Riccardo, apre le prime nove camere del Relais ed oggi il luogo è un elegante Wine Resort a 5 stelle, con annessa Thesan Etruscan Spa. Silvia ha partecipato a Chef in the Sky a Helsinki, Bruxelles e Riga, ha firmato il Menù di Prima e Business Class della Compagnia AeroFlot nel 2014 e lavorato con chef come Antonino Cannavacciuolo, Paolo Gramaglia, Claudio Sadler. Volto noto di trasmissioni come Uno Mattina, ha ricevuto recensioni da famose testate: *Sunday Times*, *Dove*, *Times Living*, *A tavola*, *Food & Wine*.

Il suo rapporto con la **Federazione Italiana Cuochi** è da sempre molto forte, condivide con gli associati un compatto gioco di squadra ed è stata uno dei graditi protagonisti della Festa Na-

zionale del Cuoco a Siena. Con i colleghi condivide l'amore per la tradizione: suoi cavalli di battaglia sono i picci, il piccione e i tanti prodotti stagionali del paniere toscano. Siamo in terra di chianina, anche se la cuoca rivela la sua predilezione per l'uovo, da sempre elegante alternativa alla carne e al pesce. Lo definisce impegnativo e divertente come ingrediente, da abbinare magari a tartufo e cipollotti.

Ed infine, da vera cuoca FIC, è impegnata nel sociale: ha partecipato, infatti, a Cene Galeotte nel Carcere di Volterra, il progetto del Ministero della Giustizia in cui Chef e detenuti collaborano per un grande evento di solidarietà, mentre nel 2016 arriva la sua prima esperienza editoriale, pubblicando per Trenta Editore "Rosso di gusto, passioni in cucina", divertente ricettario legato a 7 storie di amore e passione. 🍷

PICI FATTI A MANO CON POMODORI BIO, FAVE E PECORINO DI PIENZA

I picci sono una pasta tipica fatta solo con acqua e farina, senza uova, la consistenza un po' callosa la rendono ideale da condire con salse e sughi molto saporiti e consistenti.

Ingredienti: per 2 persone

Per la pasta:

100 ml acqua, 200 g di farina, un pizzico di sale

Per il sugo:

2 cucchiaini di olio di oliva, 1 spicchio di aglio, 200 g pomodori ciliegini, 1 mazzetto di erbe aromatiche: timo, origano e basilico, 1 peperoncino, 5 baccelli di fave fresche, 100 g di pecorino semistagionato da grattare, 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato

Fate la pasta:

in una ciotola disporre la farina a fontana, nel buco versate piano, piano l'acqua e mescolate fino che la farina avrà assorbito tutta l'acqua e l'impasto sarà abbastanza solido da poterlo lavorare con le mani. Lavorate bene per circa 10 minuti, risulterà una pasta abbastanza elastica.

Con l'impasto formate una palla e lasciatela riposare per almeno 20 minuti, coperto da pellicola trasparente. **Nel frattempo** fate la salsa di pomodoro e fave. **Scaldare l'aglio** tagliato a fettine in olio d'oliva con timo e peperoncino, aggiungete i pomodori precedentemente tagliati in quattro pezzi, sale e pepe. Cuocete rapidamente girando di tanto in tanto. Aggiungere infine l'origano, il basilico e le fave sbucciate. **Con il mattarello stendere la pasta fino a 1 cm di spessore, tagliate** a strisce sottili a sezione quadrata, facile da arrotolare con le mani, per formare una specie di spaghettoni.

Cuocete i picci in abbondante acqua salata per 5 minuti. Scolateli e metterli ad insaporire nella salsa per almeno 3 o 4 minuti. Aggiungere una manciata di parmigiano. Disporre nel piatto decorando con trucioli di pecorino e basilico





CON L'ARRIVO DELL'AUTUNNO, OROGEL, SEMPRE ATTENTA E VICINA ALLE RICHIESTE DI TANTI CHEF, E AI TRENDS DI MERCATO CHE ANCORA UNA VOLTA CONFERMANO, NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE, L'ESIGENZA DI CIBI SANI, SICURI E GUSTOSI, LANCIA TRE NUOVI PRODOTTI.

Si tratta dei Mini Bastoncini di Verdure, le Bietoline Tricolore ed il Contorno Amico: "Sono tre novità assolute capaci di rispondere a diverse esigenze di utilizzo: dalla ristorazione tradizionale alla collettiva, al catering e banqueting, fino allo street food - commenta Manuel Amorini, Trade Marketing Manager della divisione Food Service di OroGel - . Tra gli obiettivi che ci siamo posti nella creazione di queste referenze, uno è sicuramente corrispondere alle esigenze di tutti gli chef e gli amici della Federazione Italiana Cuochi".

Ma ecco i dettagli dei tre nuovi prodotti:



cod. 310686
Bietoline Tricolore
6x1Kg

BIETOLINE TRICOLORE: perfette come contorno, ideali per preparare sfiziose torte salate, le Bietoline Tricolore proposte nelle varietà rossa, verde e gialla, sono ricche di gusto non meno che di nutrienti e vitamine. Un abbraccio di colori per il nuovo prodotto della linea Il Benessere OroGel. Proposte nella pratica versione a cubetto da 30 g. l'uno, che consente di evitare inutili e antieconomici sprechi, le nuove Bietoline Tricolore si possono rinvenire sia in forno a vapore che direttamente in padella.

Sane e nutrienti, inoltre, sono adatte ad accompagnare ogni secondo piatto con un sapore delicato che può però essere reso più deciso se si saltano in padella con olio, aglio, peperoncino e qualche filetto di acciughe.



cod. 310687
Contorno Amico
6x1Kg

MINI BASTONCINI DI VERDURE: La verdura cambia veste e diventa un croccante e sfizioso bastoncino da 15 g. l'uno. È questa la novità pronta a rivoluzionare il momento dell'aperitivo, e non solo, che OroGel propone per questa stagione. Tre gustosi appetizer in una croccante panatura al mais: Mini Bastoncini ai Carciofi, Zucca e Carote ed alla Pizzaiola...



cod. 353279
Mini Bastoncini di
Verdure - 3x1Kg

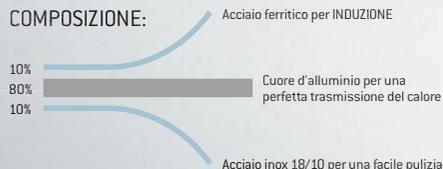
per fare il pieno di colore e salute. Facili e veloci da rinvenire sia al forno che in friggitrice, sono partner ideali per il momento dell'apericena, come antipasto o come stuzzichino: i nuovi Mini Bastoncini di Verdure OroGel renderanno indimenticabile e originale ogni buffet.

CONTORNO AMICO: Patate a pasta gialla, zucchine, carote, taccole e finocchi dal taglio rustico: sono questi gli ingredienti che compongono il nuovo Contorno Amico della linea Il Benessere di OroGel. Al naturale, privo di grassi e senza sale aggiunto, questo contorno unico e completo, con le sue 36 calorie per 100 grammi, è l'alleato ideale per una cucina tradizionale sana e leggera. Bastano pochi minuti di forno a vapore o di padella per renderlo perfetto ad accompagnare secondi di carne o di pesce e può essere gustato anche tal quale con la sola aggiunta di un filo d'olio extravergine d'oliva.

www.rogel.it



COMPOSIZIONE:



COLLEZIONE PENTOLE AGNELLI 1907: ACCIAIO COL CUORE D'ALLUMINIO.

#NONTOCATEMILAPADELLA 

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del "Made in Italy" in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole molto speciali. 1907, associa l'eccezionale conduttività termica e la leggerezza dell'alluminio con la lucentezza dell'acciaio inossidabile. Le pentole della collezione 1907, dal cuore spesso in alluminio, rivestite internamente ed esternamente dall'acciaio, offrono così uno straordinario risultato nella distribuzione uniforme del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico. Le pentole 1907, adatte anche per la cottura ad induzione, con il loro rivestimento esterno in acciaio inox lucido amano mostrarsi nelle cucine a vista, seducendo e incantando chiunque le veda.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY
www.pentoleagnelli.it

Come utilizzare al meglio *la plastica*

di **Stefano Pepe**

È SEMPRE PIÙ IMPORTANTATE ED ATTUALE AVIARE UNA POLITICA DI SOSTENIBILITÀ PER L'USO DELLA PLASTICA NELLA RISTORAZIONE

La plastica, prodotto ricavato dal petrolio, è un materiale estremamente straordinario e performante nelle sue molteplicità di impiego industriale. Ma quando ebbe inizio l'ascesa di questo prodotto in cucina e nel vivere quotidiano? Intorno al 1860 una grave carenza di avorio spinse un produttore di palle da biliardo a offrire un premio di diecimila dollari per una sostanza che potesse sostituirlo adeguatamente. Alexander Parkes, professore di scienze naturali di Birmingham, cresciuto

nel culto dell'ideologia dell'invenzione, si occupò per qualche tempo della lavorazione della gomma naturale, in un momento in cui in questo campo si facevano grandi passi avanti con la scoperta della vulcanizzazione e delle prime macchine di lavorazione. Compiendo degli esperimenti con una sostanza chimica di laboratorio, la nitrocellulosa, mescolandola con la canfora, scoprì che il composto formava un materiale trasparente, duro ma flessibile, che chiamò **parkesine**. Di qui il suo interesse per altre sostanze che potessero dare risultati simili a quelli della gomma in alcuni impieghi sempre più richiesti dalle industrie. Nel 1890, in America, la parola **celluloide** era diventata un termine familiare in ogni abitazione. Gli uomini giocavano con palle da biliardo di celluloide, indossando colletti, polsini fatti di celluloide, le donne ostentavano con orgoglio pettini, specchietti e gioielli di **celluloide** mentre i bambini giocavano con i primi giocattoli di celluloide del mondo. Anche in ambito medico, persone più anziane iniziarono a portare le prime dentiere di celluloide. L'avorio non aveva mai goduto di una popolarità simile. La celluloide fu la prima plastica del mondo, primigenia e capostipite di una grande famiglia di polimeri che oggi conta alcune centinaia di svariati componenti. La sua stagione di maggior splendore fu accelerata da due grandiose evoluzioni industriali: nel 1889 l'inventore americano George



Foto: ©Peterwck167 - 123RF

Eastman introdusse una pellicola fotografica di celluloidi nei suoi apparecchi fotografici Kodak e poi Thomas Edison capì che le strisce di celluloidi erano proprio quel che ci voleva per realizzare pellicole cinematografiche.

Da qui il passo alle attrezzature e suppellettili da cucina fu assai breve, purché fossero utilizzate a temperature d'ambiente naturali, ma non a quelle estremamente calde e fredde tipiche delle cucine professionali. A fronte di ciò si profilò all'orizzonte una novità nel campo della plastica: la **bachelite**, un materiale apparentemente indistruttibile, che si poteva produrre in un arcobaleno di colori e che avrebbe portato all'invenzione delle calze di nylon e dei famosi contenitori **tupperware**.

L'escalation dell'utilizzo della plastica sino ad oggi non ha subito flessioni, tanto che negli ultimi cinquant'anni l'industria delle materie plastiche ha avuto uno sviluppo di proporzioni gigantesche, superando quella dell'acciaio. Dopo il 1945 polistirene, polietilene, cloruro di polivinile, poliammidi, polimetilmetacrilato e poi polipropilene, sono entrati nelle case di tutti, indipendentemente dalla condizione sociale, nei più remoti luoghi o villaggi come nelle grandi città, nei paesi industrializzati come nelle economie agricole. È stato un fenomeno mai verificatosi nella storia dell'uomo, in proporzioni così estese e con una dinamica così veloce di sostituzione progressiva dei materiali tradizionali, con le nuove sostanze sintetiche e di ripensamento formale delle strutture, e delle forme ergonomiche degli attrezzi, delle suppellettili e degli oggetti di cui l'uomo quotidianamente si circonda e si serve. Nelle nostre cucine professionali non vi è oggetto di minuteria di struttura metallica, o altro, che non sia stato sostituito con materiali a componente plastica o polimera, apportando alla quotidianità lavorativa dei cuochi nuove modalità operative in contesti di praticità d'uso, igienicità e, soprattutto per la gestione aziendale, costi migliori di ammortamento. Nelle cucine troviamo contenitori da conservazione, di cottura da forno

a microonde, bocchette da pasticceria, sacca poche, mestoli e palette, taglieri, mattarelli e siliconi per cottura da forno e stampistica da pasticceria, e molto altro.

Dalla vecchia cara celluloidi di Hyatt, materiale sostitutivo di sostanze più nobili e pregiate, siamo arrivati in poco più di cento anni a dei "**superpolimeri**" (<http://museo.cannon.com/museo/francese/f44.htm>) per molti aspetti superiori ai metalli, alla ceramica e ai materiali tradizionali e quindi ormai insostituibili negli impieghi più avanzati della tecnologia moderna. Ma la vera sfida, ormai per tutti noi e indistintamente, non è la scoperta e lo studio di nuovi impieghi per la plastica, bensì il suo riciclo e la sua sostenibilità in un contesto soprattutto **ecologico ed ambientale**. 🌱



Scultura di poliuretano espanso, opera di Piero Gilardi © Museo Cannon



Laboratorio
Tortellini®

ALTA TRADIZIONE

IL FUTURO È UNA VECCHIA STORIA



Fedele alle lavorazioni artigianali
e alle ricette della tradizione,
Sfoglia Antica e grandi materie prime.
Uova da allevamento a terra.
Nessun conservante.

Sempre pronta nel tuo freezer
perchè sapientemente surgelata.

LABORATORIO TORTELLINI® ALTA TRADIZIONE.
LA PASTA FRESCA PER LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA.



Laboratorio Tortellini® è un marchio



L'Italiana preferita dallo chef.

surgital.it

Ama, mangia, *ricostruisci* Illica

di **Roberto Rosati**
Presidente
DSE - FIC

CONTINUANO SENZA SOSTA LE INIZIATIVE DEI CUOCHI VOLONTARI DEL DSE-FIC
PER SOSTENERE LE POPOLAZIONI COLPITE DAL SISMA NEL CENTRO ITALIA

C'è sempre una linea di ripartenza, basta saperla tracciare. A due anni dal sisma che ha sconvolto il Centro Italia, i Cuochi Volontari del **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC** hanno realizzato insieme all'**associazione Illica Onlus** e ai residenti della piccola frazione della città di **Accumoli** la seconda edizione della nuova Sagra della Pecora. Una sagra di fatto mai abbandonata, neanche dopo quell'orrendo 24 agosto 2016 che ha distrutto tutto. Abbiamo solamente dato alla manifestazione una nuova linea di partenza, perché oggettivamente quella data ha azzerato molta della storia materiale di questo territorio. Il 30 agosto 2016, dopo sei intensi giorni di lavoro nella cucina mobile del campo, realizzammo per la cena un piccolo buffet di dolci e frutta. Al centro c'era un foglio con su scritto: "Pian piano Vi restituiamo la vostra serenità".

Il futuro dopo le catastrofi è sempre un qualcosa di astratto, dove ci sono molte idee e poche concretezze. Noi, nel nostro piccolo, abbiamo voluto fare agli abitanti di Illica una promessa e mantenerla: quella di portare avanti con loro ogni anno, fino a ricostruzione ultimata, un importante momento di convivialità. Così il 17 agosto 2017 abbiamo donato, grazie ai fondi raccolti dai soci FIC, quattro grandi impianti della Electrolux con i quali rimettere in piedi la Sagra della Pecora. Il Dse-Fic Basilicata donò pentolame Agnelli e il Dse-



Fic Toscana donò dei gazebo con i quali realizzammo le postazioni al coperto per degustare i piatti. Il successo a livello di presenze e gradimento fu così importante che con Illica Onlus gettammo subito le basi per l'edizione 2018. Così quest'anno puntuali, già dal 16 agosto, i Cuochi Volontari del Dse-Fic si sono ritrovati ad Illica, per cucinare con i residenti la mitica "Pecora

al callaro". Ma si sa, a noi cuochi piace sempre un po' strafare, per cui il Dse-Fic Basilicata ha fatto una nuova donazione acquistando tavoli e panche che hanno ospitato 100 persone e il Dse-Fic Puglia ha aggiunto al menù illichese i sapori unici del tacco d'Italia con cozze, olive e pomodori profumatissimi e tanto altro. Come sempre è stato fatto un lavoro di squadra, una squadra che diventa sempre più famiglia, capace di progettare e realizzare velocemente e bene importanti iniziative solidali. Per questa opera, che si ripeterà negli anni a venire, vanno ringraziate le strutture territoriali del Dse-Fic: R2executiveteam, Lazio, Toscana, Abruzzo, Campania, Lombardia, Friuli Venezia Giulia, Puglia e Basilicata. 🇮🇹



Alcuni momenti dell'intervento DSE ad Illica

Stoccafisso: storia di un *pesce nordico*

di **Stefano Pepe**
Responsabile
FIC Media Press

NELLA PARLATA VENETA “BACCALÀ” NON ERA CERTO UN COMPLIMENTO! MA LA BONTÀ DELLE PREPARAZIONI NE FECE LA BANDIERA DELLA CUCINA LOCALE

Quella del baccalà per i veneti è una storia ricca di vicissitudini e si intreccia con il naufragio “s-fortunato” della nave del capitano veneziano **Pietro Querini**. È il **1432** quando questi, in un suo viaggio commerciale, dopo una terribile tempesta naufraga nelle vicinanze del Circolo Polare Artico in un isolotto che fa parte dell’**Arcipelago delle Lofoten** al largo delle coste della Norvegia. L’imprevisto lo costringe a una lunga sosta e ciò gli consente di visitare quei luoghi finora sconosciuti. Nei diari di bordo racconta della sorprendente ricchezza di merluzzi in quel tratto di mare che sono la principale ed unica fonte economica e alimentare in quei luoghi freddi, battuti dai gelidi venti, e dove l’agricoltura è pressoché inesistente. Riferisce come questi venti diano la possibilità di trasformare il merluzzo, eviscerato e privato della testa, in quello che oggi comunemente è chiamato **stoccafisso**. Appesi per la coda in alte rastrelliere di legno e situati all’aria aperta, i merluzzi in circa

tre mesi si disidratavano con la brezza, diventando duri come legni; da qui l’appellativo di “stockfish” (pesce bastone), in italiano “stoccafisso”. La storia di questo metodo è da far risalire ai Vichinghi, che avevano trovato la maniera di poter far divenire secca e leggera una delle poche fonti alimentari, senza difficoltà di trasporto durante le lunghe traversate per mare. Per le popolazioni del Nord Europa era l’unica maniera in quanto il non efficace calore del sole non permetteva di ottenere il sale per evaporazione dall’acqua marina, a differenza delle popolazioni iberiche che trattavano lo stesso prodotto conservato in botti di legno e sotto sale. Querini si rese conto del vantaggio di tale procedura e la possibilità di conservare il pesce per tempi molto lunghi e a un costo basso, non avendo bisogno di ulteriori trattamenti o conservanti. Tornato in patria, tentò di avviare la commercializzazione del baccalà ma con scarsi risultati. Un pesce secco non poteva incontrare favori né eccessivi gradimenti a Venezia, che conosce già una folta varietà ittica di tutto rispetto e soprattutto fresca; per cui la “scoperta” del Querini rimase quasi ignorata. Ma come ha diventare il baccalà bandiera della cucina locale? La svolta giunse un centinaio di anni dopo, verso la metà del ‘600, grazie ai nuovi dettami del **Concilio Ecumenico di Trento** della Chiesa Cattolica, dove con la **Controriforma** si davano indicazioni ed osservanze comportamentali a tutte le comunità cristiane, fra cui il cibarsi “**di magro**” (astinenza dalle carni), i venerdì e tutti i giorni stabiliti dal calendario. La domanda di pesce aumentò in maniera considerevole e i Veneziani, specie i ceti più poveri, si ricordarono di



Foto: ©Fabio Cardano - 123RF

quel pesce fino ad allora non eccessivamente “simpatico”. Primi fra tutti e costretti per regola i monasteri iniziarono a farne largo consumo, anche per il suo basso costo, tanto che venne definito “**pesce della cristianità**”, incentivato fra l’altro dalla “promozione” che un certo Olaf Manson, vescovo scandinavo, ne fece a beneficio dei suoi connazionali. Lo stoccafisso si diffuse anche nell’entroterra veneto e dopo un’iniziale diffidenza divenne “creatura veneta” e “**baccalà**”.

La storia di questo pesce, unico mezzo di sostentamento economico di alcune popolazioni, è segnata anche da brutte pagine di storia e guerre sanguinose. Dopo che i norvegesi ne perdettero il monopolio, ostilità si verificarono fra portoghesi, islandesi, olandesi e spagnoli. Famose le vicissitudini di Sir Francis Drake al servizio della corona inglese, che distrusse completamente nel 1588 l’in-

vincibile Armata Navale spagnola e tutti i pescherecci civili di quel Paese per acquisire il monopolio delle sue carni bianche. Vicende e storie di un pesce venuto dai mari freddi che ha raggiunto le tavole di mezzo mondo; ha raggiunto i Caraibi dove veniva usato come merce di scambio con schiavi per le piantagioni della Virginia e Georgia, è arrivato sino in Brasile, tramite i colonizzatori portoghesi per acquistare l’oro insanguinato delle miniere di Minas Gerais; è arrivato in Africa, dove si fanno deliziose zuppe. Ha raggiunto anche noi, la Campania e la Liguria, ma ha trovato vera e massima esaltazione nel Veneto che l’aveva scoperto ed importato per primo in Italia, in una sorta di brutto anatroccolo, che poi è divenuto cibo d’eccellenza. E come narrano infine tutte le belle storie, anche per noi questa del baccalà termina in un piacevole e “gustoso” finale. 🇮🇹

GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende “amiche” dei cuochi



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli	Livio Piffari	344.1226773 - livio.piffari@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	55
Barilla			www.barillafoodservice.it	84
Beer Attraction			www.beerattraction.com	41
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional	8
Hoplà Cooperlat			www.hopla.it	19
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.it	2, 3, 4
Italmill		030.7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com	44
Kimbo	Francesca Capolongo	081.7011200 - francesca.capolongo@kimbo.it	www.kimbo.it	35
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	64
Metro Italia	Vincenzo Donatiello	02.51712662 - vincenzo.donatiello@metro.it	www.metro.it	22
Molino Favero	Loredana Favero	049 644855 - loredana@molinofavero.it	www.molinofavero.com	78
Nimar		info@nimar.it	www.nimar.it	71
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	30
Promo		02 43928247-25 - info@pro-mo.it	www.pro-mo.it	46
Royal Greenland Italia	Caterina Pignata	0362 499614 - infoitalia@royalgreenland.com	www.royalgreenland.it	10
Sanelli	Roberto Oberti	0341.361368	www.sanelli.com	75
Sirman	Silvia Ruggina	049 9698666 - ruggin@sirman.com	www.sirman.it	25
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541 373250	www.staff-ice.com	51
Surgital		Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	58
TTT Tableware	Roberto Sperandio	commerciale@tabletoptrade.it	www.ttt.srl	24
Tomato+	Mario Maracich	347 9621813 - maracich@tomatopiu.com	chef.tomatopiu.com	13
Tre Spade	Flavio Fascio Pecetto	+39 011 337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	www.trespade.it	67
Unilever	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/	6
Wüsthof	Karl August Gaedt	335.6535883 - valsodo@iol.it	www.wuesthof.com	32
Zappalà	Mariangela Zappalà	+39 095 7085361 - mariangela.zappala@zappala.it	www.zappala.it	62
Zorzi		alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it	38



ZAPPALÀ[®]

Orgoglio di Sicilia.

È in Sicilia, nel 1973, che ha inizio la storia di Zappalà. Una **storia genuina** che affonda le sue radici in un piccolo laboratorio artigianale.

Una **storia di famiglia** e di un'azienda che, grazie anche all'apporto della nuova generazione, riesce a cogliere nuove quotidiane sfide. Oggi Zappalà è una vera industria alimentare, specializzata nella conservazione di formaggi freschi e nella produzione di formaggi tipici della tradizione casearia del Sud Italia.

Zappalà è l'unica azienda regionale nel settore gestita da una famiglia siciliana presente sia nel canale GDO che Ho.re.ca nel territorio locale, con una significativa presenza anche tra le principali firme della grande distribuzione nazionale.

Zappalà vuole essere portabandiera della migliore tradizione siciliana casearia nel mondo, con prodotti di qualità certificata che ben rimarcano il forte legame con il territorio di un'Azienda **"orgogliosamente siciliana"**.



www.zappala.it



SIRHA, APPUNTAMENTO CON LA CUCINA DEL DOMANI...

26-30 gennaio 2019 Eurexpo, Lione – Francia



“Il Sirha è diventato uno dei più grandi saloni mondiali del Food Service focalizzandosi sulle influenze e innovazioni del settore, pur mantenendo quel carattere gioioso e goloso che lo contraddistingue. È uno straordinario meeting d'affari dove oltre 200 000 professionisti, di cui 25000 chef, sono lieti di trascorrere del tempo insieme. Vengono a Lione al Sirha per confrontarsi e assimilare le principali tendenze della ristorazione, le nuove tecniche e i nuovi servizi. Le nostre 10 aree di animazione e i nostri 21 concorsi contribuiscono a questo arricchimento, ruotando attorno a 3000 espositori, per valorizzare la creatività e creare business”. Così definisce l'importante appuntamento internazionale Marie-Odile Fondeur, Direttrice Generale del Sirha.

“La nostra rete di eventi e partner mondiali – prosegue la Direttrice – ci permette di essere in costante interazione con gli attori del Food Service, offrendoci una posizione privilegiata. Il Sirha è anche strettamente legato agli chef di tutto il mondo, in particolare attraverso il **Bocuse d'Or** e la **Coupe du Monde de la Pâtisserie**. Grazie a questa vicinanza, assistiamo all'emergere di importanti influenze che modificano



i desideri e le esigenze dei consumatori. Per questa edizione abbiamo identificato 7 influenze che saranno presenti nel salone. I consumatori si preoccupano ormai del loro impatto ambientale, ma anche di ciò che favorisce il loro benessere, mentre desiderano vivere vere e proprie esperienze culinarie. Abbiamo svolto un lavoro di proiezione a lungo termine per anticipare sempre di più il comportamento dei consumatori.

“La nostra missione è quella di condividere queste ultime influenze nel settore della ristorazione per preparare i professionisti alle nuove sfide, attraverso i nostri studi, le nostre aree di animazione, i nostri servizi per i visitatori e la nostra offerta per gli espositori. Siamo convinti che il Food Service definisca l'alimentazione di domani ed è per questo che organizziamo durante il salone il **Sirha World Cuisine Summit**, un eccezionale workshop sul futuro dell'alimentazione. Relatori di fama mondiale condivideranno le loro convinzioni, scelte e migliori pratiche, portando la loro visione per affrontare la grande sfida del “mangiare bene”.

Sirha è dove prendono forma il Food Service e l'alimentazione di domani!

www.sirha.com #sirha



1907

EMPORIO Attrezzi e Occorrenti per la fornitura del Cuciniere, Hotel e Ristoranti
La prima Casa che diffuse cataloghi e la più assortita nel suddetto articolo

EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA
E PASTICCERIA

P. MEDAGLIANI

SPECIALITÀ PER ALBERGHI
E RISTORANTI

MILANO

Via S. Pietro all'Orto
N. 9

Assoluta Novità
GIACCHE PER CUCINIERE

In tessuto vero francese
Confezione accurata
e su misura
L. 4.50 cad.
Berette L. —,50 cad.



OGGI

L'Alberghiera Medagliani da oltre 150 anni di collaudatissime esperienze, è in grado di fornire attrezzature di cucina che riflettono arte e necessità antiche quanto la professione del cuoco, che ne è da sempre protagonista e destinatario.

Via Privata Oslavia 17, Milano

www.medagliani.com

 alberghieramedagliani

Tel. 02 45485571


l'alberghiera dal 1860

Arriva l'inverno: *paste gratinate e paste farcite*

di **Marcello Zaccaria**
Chef e Docente

NEGLI USI GASTRONOMICI ITALIANI, UN RUOLO IMPORTANTE LO RIVESTE CERTAMENTE IL "PRIMO PIATTO", DEGNAMENTE RAPPRESENTATO DALLE PASTE

Con l'arrivo del cambio di stagione anche le abitudini alimentari vengono modificate. Si passa da piatti freschi e leggeri durante il periodo estivo a elaborazioni più corpose e calde durante l'inverno. La prima cosa che ci viene voglia di mangiare dopo una giornata piovosa e fredda è sicuramente una zuppa, magari una pasta e fagioli o una pasta gratinata, come ad esempio una lasagna alla Bolognese. Ogni regione d'Italia ha i suoi piatti identificativi che non possono mancare durante tutto l'anno, ad esempio l'Emilia Romagna, che da diversi anni mi ha adottato, ne è secondo me un esempio molto significativo, in particolare d'inverno: molte famiglie, infatti, preparano abitualmente la pasta fresca all'uovo, gialla o verde, e da questa preparazione ne derivano diversi piatti della tradizione come cappelletti, tortellini, lasagne, tortelli e tanto altro. Questa tipologia di pietanza può essere usata anche come piatto unico, chiaramente aumentando leggermente la porzione.

Come dicevo prima, la pasta fresca può essere preparata in diversi modi. Si possono utilizzare molteplici mix di farine e semole e la pasta può cambiare colore e sapore in base all'ingrediente che andremo ad aggiungere, così da ottenere un risultato sicuramente unico. Anche il condimento che va a completare la ricetta è variabile: possiamo preparare lasagne alla Bolognese come da tradizione emiliana, al Pesto Genovese come in quella ligure o, per chi ama le verdure, una classica lasagna vegetariana, dove al posto della besciamella si potrà aggiungere una vellutata

realizzata con un buon brodo vegetale. Oppure si può spaziare tra una vasta gamma di ripieni per i tortelli e ravioli, come stracotti, prosciutto e Parmigiano, ricotta e spinaci, erbe, funghi porcini, ripieni di carne e molto altro, il tutto condito sapientemente e personalizzato a seconda dei gusti. Per quanto riguarda le paste farcite è importante anche pensare ad un condimento adeguato che completi il piatto, senza coprire il sapore del ripieno. Ad esempio un tortello alle erbe, come si mangia a Parma, si deve condire con burro e Parmigiano Reggiano.

Ma l'Emilia Romagna non è l'unica regione ad avere una storia legata alle paste ripiene. Altri esempi sono:

- il **Piemonte**, con agnolotti piemontesi ripieni di brasato o carne arrostita;
- la **Lombardia**, con Casonsei ripieni di stracotto e con i tortelli di zucca;
- la **Liguria**, con ravioli a base di formaggio e verdure come la borragine;
- la **Toscana**, con tortelli di carne, di patate, di ricotta e spinaci o di selvaggina;
- la **Sardegna**, con i Culurgiones, simili a ravioli ripieni di formaggio.

Molte altre sono le specialità altrettanto buone provenienti dalle restanti regioni d'Italia. Se come esempio prendiamo la

ricetta della sfoglia, involucri di sapienza e sapori, ci accorgiamo che ne esistono di molte varietà: dalla ricetta classica, che prevede 1 uovo ogni 100 gr. di farina, a ricette in cui per ogni 100 gr. di farina si arriva ad aggiungere anche 3 tuorli d'uovo. Può variare anche l'utilizzo di mix di farine e semole, alla ricerca della "ricetta perfetta", per rendere la sfoglia porosa al punto giusto, consistente e, non per ultimo, ricca di sapore.

In conclusione, la tradizione italiana ci offre anche questi piatti ricchi di sapori e di storia, che spesso sono tramandati di generazione in generazione, portando avanti ricette di famiglia segrete e gelosamente custodite. 🇮🇹



TORTELLI DI ERBE

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta sfoglia gialla: 300 g farina tipo "00", 3 uova

Per i tortelli di erbe: 300 g pasta sfoglia gialla, 250 g ricotta fresca, 300 g erbe, 100 g Parmigiano Reggiano grattugiato, 80 g burr, noce moscata q.b., sale, pepe q.b

Procedimento per la pasta sfoglia gialla

Disporre la farina a fontana sopra ad un tagliere. Rompere le uova al centro della fontana ed impastare. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Fare riposare la pasta avvolta nella pellicola per circa 20 minuti prima di lavorarla. Stendere la pasta con l'aiuto di una macchina tira pasta ed utilizzarla a seconda del formato da preparare.

www.radioshowitalia.it

LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

RADIO SHOW ITALIA 103.5
IN FM NELLA PROVINCIA DI LATINA



MADE IN ITALY SINCE 1894

Essiccazione e sottovuoto: la conservazione secondo Tre Spade



La rivoluzione del sottovuoto

atacama 

Preserviamo il meglio della natura



www.trespade.it

Expo Gast e Culinary World Cup: *evento mondiale*

di **Stefano Pepe**

LA CULINARY WORLD CUP È SEMPRE PARTICOLARMENTE SENTITA NELL'AMBIENTE DELLE BERRETTE BIANCHE

L'esposizione **Expo Gast**, organizzata dalla **Società Fieristica Internazionale del Lussemburgo**, si svolge ogni 4 anni nei padiglioni fieristici del suo Gran Ducato a Kirchberg. Fu presentata per la prima volta nel 1972 ed oggi l'evento è di respiro mondiale, soprattutto per le innovazioni nel settore alberghiero e della gastronomia. Molteplici le aziende internazionali che si presentano con le novità in materia HO.RE.CA., promuovendo, oltre all'aspetto commerciale, anche il ruolo sociale e culturale del settore. A questa imponente manifestazione fieristica cresciuta nel tempo è stata abbinata, in collaborazione con il **Club Vatel Lussemburgo** e **Amitié Gastronomique François Vatel**, la **Coppa del Mondo di Cucina - Villeroy & Boch**, una delle più grandi e importanti competizioni culinarie mondiali. La 13^a edizione si svolgerà dal 24 al 28 novembre 2018. Si prevede la presenza di circa 2.500 cuochi dai 5 Continenti, e di oltre 50 Paesi diversi, con più di 105 squadre suddivise in nazionali, juniores e regionali, e numerosi concorrenti per la "Categoria singoli". Battuto anche il record di presenze di squadre regionali da tutto il mondo: nel 2014 erano 46 team e quest'anno saranno di gran lunga di più.

Una splendida vetrina, dunque, che si svilupperà nei 5 giorni di gara e una superficie di oltre 17.000 mq, in cui saranno racchiuse le tradizioni e novità dei vari Paesi. I partecipanti

alla competizione si contenderanno medaglie e titoli di Campioni del Mondo delle varie categorie attraverso programmi di gara complessi, con parametri e modalità stabiliti dal Regolamento Internazionale **Worldchefs**. Il giudizio sarà affidato a 55 grandi chef internazionali suddivisi in terne di giurati, scelte in base alle competenze. Novità assoluta sarà lo strumento di valutazione «senza carta» dei giudici, dove ogni membro salverà i punti dati su un tablet. Il sistema informatico centrale raccoglierà il punteggio designato, generando automaticamente e in tempo reale il medagliere corrispondente.

Il pubblico potrà degustare nei 2 ristoranti appositamente allestiti i piatti dei team in gara. In programma anche dimostrazioni di cucina molecolare, un concorso per giovani cuochi, cooking show di rinomati chef, dimostrazioni di sculture ed altro ancora. E poi workshop e conferenze che renderanno l'evento Expo Gast strumento di promozione ancora più dinamico. Almeno 150 i giornalisti provenienti da tutto il mondo che seguiranno l'evento. La Culinary World Cup è sempre particolarmente sentita tra le berrette bianche. Per noi italiani poi fa un certo effetto sapere che in questa 13^a edizione c'è una nuova NIC, sotto la direzione del General Manager **Gaetano Ragunì** ed il supporto dello chef **Gianluca Tomasi** come Responsabile Competizioni. 🇮🇹

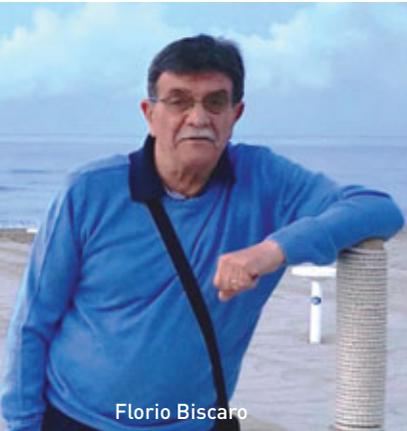


Calcio e cucina con il *Mister Florio Biscaro*

di **Stefano Pepe**

IL GRANDE CUORE FIC BATTE ANCHE ATTRAVERSO LA SUA NAZIONALE DI CALCIO, IL CUI MOTORE PER 20 ANNI È STATO LO CHEF VENETO DA POCO SCOMPARSO

È sempre brutto apprendere della scomparsa di un amico e collega e poi dover trovare le parole giuste per poterlo ricordare e accorgersi che, spesso purtroppo, non ci sono parole per dire tutto il bene che si è fatto. La finalità di questo articolo, infatti, è quella di sottolineare le grandi battaglie sostenute, e quasi sempre vinte, dalla passione e dall'entusiasmo di questo cuoco veneto, **Florio Biscaro**, scomparso da pochi mesi ma che ha lasciato un ricordo indelebile del suo operato a sostegno della **Federazione Italiana Cuochi**, del **Dipartimento Solidarietà Emergenze** e dell'amore per la cucina e per lo sport. Florio,



Florio Biscaro

infatti, è stato uno dei fondatori e poi la colonna portante e l'allenatore per oltre 20 anni della nostra **Nazionale Italiana Calcio Cuochi**, con cui ha sostenuto importanti lotte per solidarietà e beneficenza, condividendo il progetto con i colleghi **Fabio Momolo**, **Salvatore Esposito** e **Andrea Bolzonaro**. Attivissimo anche sul fronte sindacale, aveva lavorato negli alberghi del bacino termale euganeo da quasi inizio carriera e ha lottato per migliorare le condizioni lavorative dei cuochi nelle cucine. Estimatore della identità della Cultura Gastronomica Veneta, grazie a lui sono stati raccolti e devoluti numerosi fondi di beneficenza.

“Un Amico e un grande collega” lo definiscono gli associati **Cuochi Terme Euganee** e **Padova**. “La tua amicizia nei nostri confronti – scrivono in una lettera – è stata fatta di entusiasmo generoso, di grande e disinteressata disponibilità, di appassionata condivisione, di serietà, di un affetto schietto e senza inutili fronzoli. Ci hai onorato, rallegrato, arricchito con la tua genuina e semplice persona. Sei sempre stato una persona mite, allegra, sincera, generosa, positiva, sempre ti ricorderemo così”.

Una folla composta di familiari, amici, colleghi e semplici conoscenti da tutto il Veneto ha salutato per l'ultima volta **Mister Florio**, come amavano chiamarlo. E naturalmente, c'era tutta la Nazionale Italiana Calcio Cuochi al completo, per l'ultima partita giocata su questo campo che chiamiamo terra! 🇮🇹



La Nazionale Italiana Calcio Cuochi

La pizza tagliata nel piatto? *Ciammai!*

di **Fabio Riccio**
Critico Gastronomico

NON È L'ENNESIMA FISIMA DA PIZZOFILO, MA UNA SEMPLICE OSSERVAZIONE (EMPIRICA) SULLA GIUSTEZZA SCIENTIFICA DEL PRINCIPIO DELLO SCAMBIO TERMICO

Pizze appena sfornate che solo a guardarle mettono fame. Il baldo giovane addetto al confezionamento chiede: "Che faccio, le taglio?"... La risposta è un grido a circa 120 decibel: "Nooooo!!!"... Semplice, perché **la pizza non deve arrivare nel piatto già tagliata, mai!** Per gustare a pieno e al meglio una pizza "seria", la si deve tagliare solo nel momento in cui la si mangia.

Deroghe al "taglio preventivo della pizza" sono ammesse **SOLO** per le "pizze degustazione", che per loro natura arrivano in piatto già tagliate.

Vedersi nel piatto una pizza già tagliata sarà pure una "carnieria" per chi disdegna le posate e ama mangiare *manualmente*, ma talvolta è anche il sintomo che

forse il pizzaiolo ha qualcosa da nascondere...

A buon intenditor...

Una pizza che arriva già tagliata è una incitazione al raffreddamento anticipato della stessa. La pizza si mangia solo calda, questo lo sanno anche le pietre. Una pizza già tagliata si raffredderà molto più velocemente di una tutta intera.

La cosa è scientificamente provata e non è l'ennesima fisima da *pizzofilo*, ma una semplice osservazione (empirica) sulla giustezza scientifica del principio dello **scambio termico**, in questo caso tra la pizza, l'ambiente circostante e il piatto, per non dire del calore trasferito dalla pizza a forchetta e coltello.

Una pizza già tagliata giocoforza avrà una superficie più impegnata (i lembi..) nello scambio termico, e così diventerà fredda più velocemente di una intera, o tagliata con metodo.

Poi... una buona pizza appena sfornata è una delle cose più lussuose e appetitose che esistono al mondo, ed il piacere sta proprio nel tagliarla!

Riassumendo, pertanto:

- Una pizza calda è buona, buonissima!
- Una pizza tiepida, se ben fatta, di solito è ancora edibile, ma perde un bel po' del suo fascino sensoriale.
- Una pizza fredda talvolta è qualcosa più duttile del caucciù, a volte più dura del marmo, e quasi sempre fa schifo. Punto! 🇮🇹

Foto: ©Fabio Riccio





NIMAR[®]



COMPETENZE



IN BELLA MOSTRA



SOLUZIONI CHIAVI IN MANO

Progettazione e realizzazione

Food Ospitality

Restaurant

Allestimento fiere

Franchising e Retails

General Contractor

Eventi

Furniture

www.nimarsrl.it - info@nimarsrl.it

tel. +39 080 4323143 - fax +39 080 4327784



IN WORK
WE
TRUST



#nimarindustry #inworkwetrust



F.I.C. MARCHIO DI APPROVAZIONE

F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

The Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) (Italian Chefs' Federation) is the only legally recognised professional body in the category and represents the World Chef (World Association of Chefs Societies) in Italy. With the intention of protecting and legitimating the qualitative compliance of commercial products in the sectors for which it is responsible, F.I.C. has promoted the institution of the **APPROVED BY F.I.C.** trademark. An important recognition and a logo which valorises, with the colours of the national flag, the professionalism of the Italian chef and the companies which operate with quality in Italy and abroad.

The **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaurant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued. The companies which obtain the **APPROVED BY F.I.C.** quality trade-mark can reproduce it on the packs of their products and use it in any type of communication or advertising venture, aimed at promoting the product. Numerous companies have already achieved a good position in the restaurant sector and a special credit in the area of large-scale organised distribution thanks to the **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark.

La Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) è l'unico ente professionale di categoria giuridicamente riconosciuto e rappresenta la World Chef (Società Mondiale dei Cuochi) sul territorio nazionale. Nell'intento di tutelare e legittimare la rispondenza qualitativa dei prodotti commerciali nei settori di propria competenza, la F.I.C. ha promosso l'istituzione del marchio **APPROVATO DALLA F.I.C.**

Un riconoscimento importante e un logo che si propone, con i colori della bandiera nazionale, di valorizzare ulteriormente la professionalità del cuoco italiano e delle aziende che operano con qualità in Italia e all'estero.

Il marchio **APPROVATO DALLA F.I.C.** è riservato ai produttori di derrate alimentari, attrezzature e utensili di qualità per la ristorazione ed è concesso alle aziende che ne fanno richiesta e sottopongono un prodotto o una linea di prodotti all'analisi e controllo da parte di un'apposita Commissione. La concessione impegna formalmente l'azienda a produrre nel pieno rispetto delle norme stabilite nel momento del rilascio del marchio.

Le aziende che ottengono il marchio di qualità **APPROVATO DALLA F.I.C.** possono riprodurlo sulle confezioni dei loro prodotti e farne uso in qualsiasi tipo di comunicazione o iniziativa pubblicitaria, tese alla promozione del prodotto.

Numerose sono già le aziende che grazie al marchio **APPROVATO DALLA F.I.C.** hanno raggiunto un buon posizionamento nel settore della ristorazione e un accredito speciale nella Gdo (grande distribuzione organizzata) e nel retail.

oli di semi

abbigliamento professionale
e divise

pasta selezione oro chef

Italian Food Culture

linea porcellane posateria
e prodotti per la ristorazione

Alta Cucina

linea prodotti a base
pomodoro, vegetali e legumi

grandi impianti cucine e forni

linea professionali pentole in alluminio

linea professionali pentole in alluminio

linea pasta fresche surgelate

linea prodotti lattiero caseari

stoviglie in plastica monouso
per la ristorazione

farine e semilavorati

COLTELLERIE SANELLI s.r.l.
coltelleria

linea maionese

guanti per alimenti

savoiardi

macchine sottovuoto
essiccatrici

cotti a vapore

Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma

Tel. 06.4402178 - 06.44202209 | e-mail: fic@ficpromotion.it

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COMO

I Cuochi comaschi alla festa del Patrono Sant'Abbondio

Anno 2018: e sono vent'anni di questa grande e sentita festa! Il 31 agosto scorso la festa del Patrono di Como, Sant'Abbondio, ha voluto ancora una volta i Cuochi della città lombarda come protagonisti per curare i piatti della cucina legata al territorio e per proporli ai cittadini ansiosi di riscoprire i piatti della tradizione. I ricordi vanno alle edizioni passate. Era il 1999, quando si partì con un gazebo 4x4 proponendo risotto, salamelle e cutizza. Oggi 2018, esattamente dal 28 agosto al 4 settembre, la cucina era lunga circa 40 metri, con una tensostruttura di 1.500 metri, tre postazioni self service operative per soddisfare le esigenze degli ospiti e offrire una scelta composta da ben 30 piatti. Questa è stata la proposta del ristorante "La fabbrica dei sapori comaschi". Il servizio ristorante proponeva, come di consueto, una grande varietà di piatti tipici della tradizione culinaria comasca (cinque antipasti, dieci primi piatti, ben quattordici diversi secondi piatti oltre ai dolci), preparati al momento da cuochi, chef e volontari che ogni anno animano la manifestazione in un felice connubio di professionalità, passione, dedizione e spirito di collaborazione.

I numerosissimi visitatori che sono passati dal complesso dei Santi Cosma e Damiano, lungo la storica via Regina, nei pressi della romanica basilica di S. Abbondio, hanno potuto gustare piatti caldi e freddi, legati ai prodotti del territorio: carni con polenta, fritto misto di lago, cappellacci ripieni di persico, trippa, polenta uncia, gnocchi alla lariana e tante altre specialità del territorio. Tra le novità gastronomiche di quest'anno, gli chef comaschi hanno elaborato un piatto vegetariano e l'Alegra mesedada d'i savuur de Comm, un simpatico piatto unico costituito da maialino glassato al miele, straccetti di manzo con

funghi, fagiolata con salame cotto, ball de sciopp e polenta morbida con uovo, il piatto unico vegetariano, il Grand gourmet lariano costituito da una

selezione di salumi di produzione locale, così come i formaggi provenienti da piccoli produttori delle nostre valli, nervetti e cipolla, lingua in salsa verde, fagioli di Spagna e cipolle di Brunate, carpione di lavarello e bruschetta al timo selvatico, il Vegetariano con lasagnette di verdure, arancino ai 4 formaggi, crocchette di patate, pomodoro gratinato e cipolle rosse al vapore, insalatina con fiorone fresco alle erbe, tomino alla griglia, melanzane alla parmigiana, hamburger di verdure, torta salata all'ortolana e da quest'anno Maxi grill con carni provenienti da allevamenti del territorio, tra cui manzo, vitello, costine di maiale, pollo, salamella, pancetta tesa croccante e spiedino di agnello, cipolle pastellate, patate rustiche speziate e pomodoro grigliato. Non sono inoltre mancate le lezioni di cucina a cura dello chef Angelo Novati, la merenda salutare per i bambini, grazie alla collaborazione dell'Associazione panificatori di Como.

Come è ormai tradizione, l'Associazione Cuochi di Como ha una finalità solidale di sostegno, devolvendo il ricavato della manifestazione in beneficenza alla Piccola Casa Federico Ozanam di Como, che si occupa di chi ha più bisogno per una vita decente e non ha un tetto.

Il comitato dell'Associazione ringrazia tutti gli associati e i simpatizzanti che hanno collaborato alla buona riuscita dell'evento, in particolare il Team Junior Cooks e le Lady Chef di Como.

Cesare Chessorti



UNIONE REGIONALE DEI CUOCHI TOSCANI
ASSOCIAZIONE CUOCHI DI AREZZO

Ad Arezzo la Cucina incontra l'Alta Moda

Onore e vanto per i cuochi toscani nell'essere chiamati a curare l'area food dell'inaugurazione di Palazzo Lambardi ad Arezzo, tempio dell'eleganza nato dal genio artistico del guru della moda Beppe Angiolini. Angiolini è una delle figure di maggior spicco, a livello internazionale, nel panorama della moda che, pur essendo cittadino del mondo, non ha mai abbandonato le proprie radici coltivando il sogno di creare un luogo di moda e bellezza nella sua città natale. Palazzo Lambardi è una dimora storica situata nel cuore di Arezzo che con

i suoi 1.200 metri quadrati si pone tra i più importanti store del pret-a-porter di lusso italiani. L'Unione Regionale dei Cuochi Toscani, ed in particolare dagli aderenti all'Associazione Cuochi di Arezzo, sono stati protagonisti di un evento indimenticabile.

▶ LEGGI DI PIÙ



UNIONE REGIONALE DEI CUOCHI TOSCANI

A cena in piazza con vini e cucina toscana

Lo scorso 9 agosto a Lucignano (AR) è stata organizzata una cena di gala da Terretrusche con la collaborazione di Unione Regionale Cuochi Toscani ed AIS. La cena, svoltasi nel contesto della rassegna "I giovedì di Lucignano", ha visto una

numerosa partecipazione, in prevalenza di stranieri, attratti dall'atmosfera elegante e suggestiva della cena all'aperto nel pittoresco borgo toscano vestito a festa per l'occasione. Tra la luce delle candele e le note soffuse del concerto di piano solo del grande pianista jazz Mauro Grossi, i commensali hanno potuto vivere un'esperienza straordinaria nella quale l'alta cucina italiana ha incontrato i grandi vini del territorio. .

▶ LEGGI DI PIÙ



UNIONE REGIONALE DEI CUOCHI TOSCANI
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI FIORENTINI

Notte di S. Lorenzo a Firenze Offerti tremila piatti di pasta

L'Unione Regionale dei Cuochi Toscani sempre in prima linea al fianco dell'Associazione Cuochi Fiorentini nel presenziare al consueto festeggiamento di San Lorenzo a Firenze il 10 agosto. È un appuntamento cittadino che lega il tessuto commerciale della zona e l'Amministrazione Comunale la quale, assieme a numerosi partner e ad URCT, ogni anno offre gratuitamente alla popolazione pasta al sugo, cocomero, yogurt e panna. La manifestazione, sostenuta peraltro dalle Botteghe storiche di San Lorenzo, è cresciuta di anno in anno e ad attendere il piatto di pasta fumante si sono assiegate migliaia di persone.

▶ LEGGI DI PIÙ Tutti i dettagli nell'articolo di Grazia Frappi





Per i cuochi di oggi e per quelli di domani

Forma e funzione nel design della coltelleria professionale.

La linea Premana Professional è stata realizzata analizzando e risolvendo i problemi che si presentano al professionista più attento che usa quotidianamente questi strumenti di lavoro.

Realizzando la linea "Premana Professional" abbiamo sviluppato il concetto di sicurezza, migliorando affidabilità e igiene in maniera decisiva.

COLTELLERIE SANELLI

Premana - Lecco - Italia

Tel. 0341361368

www.sanelli.com



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI AREZZO

Solidarietà e beneficenza con gli “Chef per una Sera”

Lo spirito eclettico e spumeggiante dell'Associato URCT Alessandro Landini non si ferma mai e questa volta si apre alla solidarietà. Da tempo Landini, patron del locale Cocomerò di Anghiari (AR) nato come “chiosco della frutta” per diventare nel 2008 “ristorante della frutta”, collabora con l'Associazione Socio Ricreativa Altomare, ma questa volta ha deciso di farlo in grande stile coinvolgendo, nella bella iniziativa tenutasi questa estate, anche l'Associazione Cuochi di Arezzo di cui è socio. Gli ospiti del centro hanno disabilità medio-grave e partecipano alle attività secondo il progetto individuale. Nell'occasione la volontà è stata quella di renderli “chef per una sera” creando un'occasione speciale in cui essere protagonisti al fianco di professionisti della Federazione Italiana Cuochi.

▶ LEGGI DI PIÙ Questa bella e solidale iniziativa è raccontata nell'articolo della nostra Grazia Frappi

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Le DOP del territorio al Festival internazionale per bambini

Lo scorso 9 agosto a Lucignano Un fine estate ricco di appuntamenti e di emozioni per l'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta. Dal 26 al 31 agosto, infatti, la Regione ha partecipato al Festival Internazionale di spettacolo per bambini “Au Bonheur des Mômes”, che si è svolto a Les Grand-Bornand,

località francese a circa 130 km. da Aosta. In collaborazione con la Regione Autonoma Valle d'Aosta, nello specifico con l'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali, sabato 25 agosto, per l'inaugurazione del festival, i prodotti del nostro territorio della filiera agroalimentare valdostana hanno avuto un ruolo di primo piano grazie agli chef della nostra Associazione che, predisponendo un buffet accurato e adeguato, hanno preparato alcune degustazioni.

▶ LEGGI DI PIÙ

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

“Aiutiamo ad Aiutare”: evento benefico delle Lady Chef della Valle d'Aosta

Si è svolta domenica 1 luglio in Piazza Chaux a Châtillon, in occasione del Petit Marché Au Bourg, una raccolta fondi per le famiglie bisognose del paese. Le Lady Chef Ornella Corsi, Barbara Martinet, Mihaela Calita e Sandra Lomello hanno preparato un piccolo buffet di preparazioni. All'iniziativa hanno collaborato anche gli chef Vincenzo Atzei e Piero Billia. L'idea è nata da Lucia Biagina, che da tempo è impegnata attivamente per supportare le famiglie bisognose di Châtillon. Con il ricavato l'associazione ha acquistato ad un costo vantaggioso alcune materie prime di prima necessità che, insieme a tutte le preparazioni che non sono state consumate, sono state donate direttamente alle famiglie bisognose.



Ufficio Stampa Cuochi Vda

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Gressoney-La-Trinité: 7[^] ed. di "Monterosa nel Bicchiere"



L'*maltempo* non ha fermato la 7^a edizione di "Monte Rosa nel bicchiere", la degustazione di Vini&Sapori ideata da Alberto Levi e Paolo Viganò nel 2012, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Gressoney-La-Trinité e Monterosa Spa, con il supporto tecnico-attivo

dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta e dell'Associazione Italiana Sommelier Valle D'Aosta. La degustazione si è tenuta ai 3.285 metri di Punta Indren, permettendo ai partecipanti, una cinquantina, di apprezzare i vini e le pietanze proposte al cospetto di sua Maestà, il Monte Rosa, con abbinamenti rigorosamente valdostani.

► **LEGGI DI PIÙ**

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

I laboratori per bambini "Mani in Pasta" curati dalle Lady Chef della Valle d'Aosta

Nell'ambito del *Festival Internazionale* di spettacolo per bambini "Au Bonheur des Mômes" di Les Grand-Bornand, svoltosi a fine agosto, sono stati realizzati due laboratori per bambini denominati "Mani in Pasta", la cui finalità è stata quella di far scoprire ed incuriosire i piccoli in alcune preparazioni cu-

linarie del territorio. A coordinare i laboratori la responsabile delle Lady Chef regionale Ornella Corsi, del ristorante "Osteria Numero uno" di Châtillon, supportata da Chiara Bonetta, studentessa del quinto anno dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon.

► **LEGGI DI PIÙ**



UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Protagonisti:

lo chef Donatantonio al Salone del Gusto di Torino 2018



L'*Unione Regionale Cuochi Vda* protagonista nel mese di settembre a Torino alla 12^a edizione di Terra Madre – Salone del Gusto 2018, con lo chef Giuliano Donatantonio, che oltre ad essere associato FIC lavora a stretto contatto

con Slow Food, organizzatrice dell'evento.

► **LEGGI DI PIÙ Potete leggere un'estratto dell'intervista**

INNOVATION

FOR A NEW CONCEPT OF NUTRITION

LA PIÙ AMPIA SCELTA DI INGREDIENTI NATURALI,
DAI CEREALI AI LEGUMI



INGREDIENTS FOR A BETTER LIVING

Da oltre 90 anni maciniamo le migliori materie prime e continuiamo a ricercare e sviluppare soluzioni per l'industria alimentare fornendo farine ed ingredienti alle più importanti aziende alimentari. Ci impegniamo a garantire i più alti standard qualitativi dei nostri processi produttivi e a fornire un servizio attento e dedicato alle esigenze di ciascuno dei nostri clienti.

We are just “free”!!



free from **GLUTEN**



free from **SOY**



free from **LACTOSE**



free from **ALLERGENS**



GMO free



**SUITABLE for VEGANS
and VEGETARIANS**

ASS. PROV. CUOCHI E PASTICCIERI DI PALERMO

Sicily Food Festival 2018 con i Cuochi e Pasticceri di Palermo

Dal 7 al 10 settembre scorsi, nell'incantevole cornice del lungomare cefaludese, si è svolto il Sicily Food Festival 2018, manifestazione che per tutto il weekend ha reso Cefalù villaggio gastronomico e capitale internazionale del gusto. Oltre 50 mila presenze, 60 aziende di espositori, seminari sull'alimentazione consapevole, cooking show e spettacoli serali hanno attirato visitatori da tutta la Sicilia. Un viaggio attraverso gli odori, i colori e i sapori della cultura gastronomica di tutta la Sicilia. Una importante vetrina per gli espositori, un'occasione di confronto per gli addetti ai lavori, ma anche una concreta opportunità per far conoscere e valorizzare le eccellenze del territorio siciliano. Tre giorni intensi trascorsi anche tra degustazioni, assaggi e cooking show con chef dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, rivolti non solo agli addetti ai lavori e agli operatori del settore, ma anche al nutrito pubblico di appassionati. Una squisita esperienza culinaria realizzata in collaborazione con la Regione Sicilia e con dei partner d'eccellenza tra cui l'Università degli Studi di Palermo, IDIMED, Istituto per la promozione e la valorizzazione della dieta Mediterranea, il Parco delle Madonie e dei Nebrodi e "STAL" la Facoltà di Scienze Agrarie ed Alimentari di Palermo. L'APCPPA, partner di questo importante evento, ha assicurato la propria collaborazione tecnica coordinando i cooking show. Gli chef FIC si sono esibiti, senza sosta, sul palco centrale in magnetici cooking show, sotto la magistrale conduzione del brillante presentatore Rai e "gastrosofo" Alex Revelli Sorini. Sul palco si sono alternati alcuni chef componenti del Culinary Team Palermo, braccio operativo dell'Associazione,

che rappresenteranno le eccellenze enogastronomiche della Sicilia alla Coppa del Mondo di Arte Culinaria che si terrà in Lussemburgo il prossimo mese di novembre. Come dei veri artisti del gusto, hanno dato prova delle loro incredibili abilità in cucina: lo chef Nunzio Tomasello con l'assistente Giuseppe Seidita, la lady chef Antonella Di Garbo con l'assistente Annalisa Di Garbo, lo chef Davide Ventimiglia e lo chef Pietro Li Muli con con l'assistente Rosalia Pintacuda, lo chef Gioacchino Sensale con l'assistente Marco Fusco, lo chef Davide Giambruno con l'assistente Giorgia Cardinale, lo chef Marcello Valentino con l'assistente Raffaella Nastro, lo chef Antonio Bonomo con l'assistente Rosellina Clemente ed il pastry chef Mauro Lo Faso. Il Presidente dell'APCPPA Giacomo Perna ha ringraziato gli organizzatori di Sicily Food Festival per aver richiesto alla nostra Associazione la collaborazione in un evento che mette in sinergia le aziende del comparto dell'agroalimentare. Ha sottolineato quanto sia importante il contributo dei cuochi nel valorizzare i prodotti del territorio che, attraverso i cooking show, hanno potuto promuovere la figura del cuoco moderno competente, professionale ed in costante aggiornamento.

**Il segretario APCPPA
Rosario Seidita**



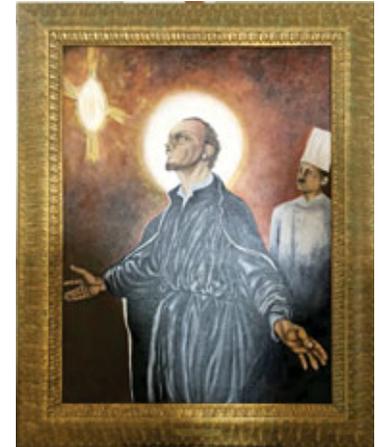
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI TRAPANESI

I Cuochi Trapanesi donano un quadro raffigurante San Francesco Caracciolo

Trapani non poteva mancare all'appuntamento annuale per onorare il nostro Santo Patrono. Dall'istituzione della Festa dei Cuochi d'Italia l'APCT non ha disertato infatti un'edizione. Questo è motivo di orgoglio per tutti. Da tre anni a questa parte si è scelto di celebrare l'avvenimento nella chiesa del-



la Madonna di Fatima a Trapani, anche per la concomitanza dei festeggiamenti in onore della Vergine. La Santa Messa officiata da Don Antonino Gerbino ha vissuto momenti di toccante emozione nel ricordare i compianti colleghi Michele Petralia e Andrea De Lorenzo. Su iniziativa del Presidente Matteo Giurlanda, l'APCT per consolidare questa bella collaborazione ha voluto donare alla chiesa un sontuoso quadro raffigurante San Francesco Caracciolo, dipinto a mano dall'artista locale Rosaria La Rosa. Al termine della funzione, come sempre, è stato offerto agli intervenuti un buffet dolce e salato a suggello della giornata di festa.



Mariano Giaconia

80

Il presidente dei Cuochi Siciliani in Commissione esperti di turismo

Il presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani**, **Domenico Privitera** è tra gli esperti di eventi turistici che compongono la **Commissione esaminatrice** nominata dal **Governatore della Sicilia, Nello Musumeci**. Manifestazioni e grandi eventi di richiamo turistico: questo l'oggetto di studio della Commissione, che prenderà in considerazione eventi "artistici, folkloristici, religiosi e sportivi, di iniziativa pubblica e privata, che si realizzano nel territorio regionale di riconosciuto valore e grande capacità di richiamo ed intrattenimento turistico". La notizia è stata pubblicata nei giorni scorsi dalla Gazzetta Ufficiale e dal magazine Travel No Stop. "Grato per questa nomina, -

dice il presidente Privitera - attendo il primo degli incontri di Commissione, per fare il punto della situazione. Ringrazio il Governatore Musumeci per tenere in alta considerazione l'intera categoria dei cuochi siciliani e per considerarli, come in realtà sono, uno dei motori fondamentali per lo sviluppo del turismo nell'isola. Finalmente - conclude Domenico Privitera - anche in Sicilia si muove qualcosa nell'intero comparto turistico".

Ufficio stampa FIC



FIC Belgio

I Cuochi FIC impegnati nella valorizzazione dei prodotti tipici italiani all'estero

Il 1 ottobre scorso la **Camera di Commercio Belga-Italiana** a Bruxelles, nell'ambito del progetto **"TRUE ITALIAN TASTE"**, ha organizzato una serata di cooking show e degustazioni di prodotti italiani autentici per i professionisti della ristorazione, in collaborazione con la società SITA, al servizio della gastronomia italiana da 60 anni, e la **Delegazione FIC Belgio**. L'evento si è svolto presso il nuovo Foodlab Excellis di Bruxelles, centro interamente dedicato alla gastronomia, in rue Colonel Bourg, a Bruxelles, e ha avuto come obiettivo la **valorizzazione dell'agroalimentare italiano**, al fine di incrementarne la conoscenza e il consumo in mercati esteri specifici, in cui sono maggiormente diffusi prodotti che evocano, ricordano e magari imitano il nostro Paese, ma che non sono assolutamente di origine italiana. Un fenomeno da contrastare proprio con l'utilizzo dei veri prodotti italiani di alta qualità.

Oltre ai cooking show degli Chef Franco Spinelli del ristorante San Daniele, Igor Rosi e Giorgio Scainelli del ristorante Bocconi di Bruxelles, insieme ai colleghi della nostra Delegazione in Belgio,



Paesi Bassi e Lussemburgo abbiamo curato la degustazione dei prodotti tutelati e la preparazione di piatti con prodotti di vera qualità. Gianfranco Avantageggiato, Domenico Antonio Pecchia, Rosaria Capobianco, Andrea Todisco, Nicola Lufrano, Ettore Secchi, Paolo Valeo, Francesco Losacco, Stefano Marra, Nicola Camposeo, Maria Cristina Montana, Raffaele Arabia, Federico Mocchi, Luciano Sabeddu, Alfredo Scanzano, Angelo Barbagallo, Alessio Zappala, Marcello Esposito, Luca Contino, Silvio Cianciotta e Ninni Nicolava: questi i colleghi intervenuti, a cui va il mio più vivo ringraziamento per il successo ottenuto in questa bellissima e importante serata, grazie all'impegno e al buon lavoro svolto, molto gradito da oltre 200 invitati all'evento.

Ringrazio inoltre Filippo Di Marino, barman del ristorante Bocconi, bravo professionista, che nella serata ha svolto il suo lavoro con maestranza e simpatia. Un ringraziamento particolare, infine, al Presidente Fabio Morvilli, al Segretario Generale Matteo Izzarini, alle signore Stephanie Pagano e Giulia Bravo della Camera di Commercio Belga-Italiana, all'azienda SITA, che ci hanno reso partecipi in questo importante evento, e alla Dirigenza della nostra amata **Federazione Italiana Cuochi**, che con grande orgoglio ci onoriamo di rappresentare all'estero.

Pino Nacci - Presidente FIC Belgio

FIC Romania

La Delegazione FIC Romania interviene alla Conferenza sulla Dieta Mediterranea

La **Federazione Italiana Cuochi – Delegazione Romania**, partner dell'Associazione Cuochi Rumena, lo scorso 19 settembre ha portato il proprio contributo, la propria esperienza ed il proprio bagaglio culturale sul tema della Cucina e Dieta Mediterranea nel contesto della Conferenza Nazionale su questo tema, svoltasi nei locali dell'Hotel Aro Palace Brasov. La Delegazione è intervenuta con chi orgogliosamente la guida ogni giorno, ovvero con la cuoca di origine lucana presidente **Enza Barbaro**, con il segretario **Giovanni Baldantoni**, e con lo chef coordinatore per la formazione **Pietro Benedetto** da Santarcangelo. "La Dieta Mediterranea è uno stile di vita ed il cuoco è un ambasciatore, oltre che del proprio territorio, anche

della salute e del mangiare sano" dice la presidente Enza Barbaro.

"La formazione, la correttezza, l'etica sono regole fondamentali per un cuoco" aggiunge Pietro Benedetto.

"Organizzazioni come la Federazione Italiana Cuochi sono un esempio concreto di come si possa e si debba fare promozione della cucina sana e della corretta alimentazione" conclude Giovanni Baldantoni.

Intanto fervono i preparativi per la prima Assemblea Annuale, in programma il 19 novembre 2018 a Palazzo Italia a Bucarest, sede dei FIC Romania.



Madalina Gheorghiu - Segretaria

82

Ad Assisi l'Assemblea Nazionale delle Lady Chef della Federazione

Assisi, luogo di pace, che diede i natali a S. Francesco. È qui che le nostre donne della cucina hanno deciso di riunirsi per l'Assemblea Nazionale il 5 e il 6 novembre 2018. In queste due giornate si svolgerà una tavola rotonda che darà modo di confrontarsi sul tema: "Il tempo delle donne nella cucina professionale". Ci sarà anche un momento di aggiornamento con il corso di Alta Formazione che avrà come docente il presidente vicario FIC Carlo Bresciani sul tema della cucina salutistica d'Oriente e poi: incontri, visite guidate e tanta buona cucina.

L'evento è aperto a tutti, non solo alle Lady Chef.

Cliccando sul link, potete vedere il video di saluto e l'invito della presidente nazionale delle Lady Chef FIC, Alessandra Baruzzi, mentre trovate la brochure con il programma completo della due giorni sul link del sito FIC



NEWS FIC


4-CHETTA
LUCA PAOLOROSSO
Gioielli



Il nuovissimo
bracciale



Edizione limitata. In esclusiva per
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Le nuovissime linee di prodotto a marchio Federazione Italiana Cuochi



NUOVA QUALITÀ



SELEZIONE ORO CHEF

STUDIATA PER LA DOPPIA COTTURA

PERFETTA IN COTTURA ESPRESSA

APPROVATO



DALLA FIC

- NUOVE SEMOLE DI GRANO DURO
- ECCELLENTE PERFORMANCE NEI PROCESSI DI COTTURA
- AMPIA GAMMA E NUOVE TRAFILE DI FORMATO



I SCOPRI DI PIÙ SU - Numero Verde 800 388 288 - www.barillafoodservice.it - foodservice@barilla.it |